



Nevera bajo mostrador fregadero coreco MRGF-250 en inox con 4 puertas con tirador integrado FONDO 700,.

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

Nos gusta esta línea es económica pero con unas líneas muy minimalistas.

Catálogo de neveras bajo mostradores industriales

La **MRGF-250 de Coreco** es la mesa congeladora definitiva para entornos profesionales con necesidades intensivas de almacenaje en frío negativo. Con sus 3 puertas, diseño robusto y materiales premium, se adapta perfectamente a cocinas de gran volumen: hoteles, colectividades, cadenas o espacios de producción intensiva.

Características técnicas de la mesa congelación MRGF-250

- **Capacidad útil:** 543 litros
- **Temperatura de trabajo:** -20 °C a -15 °C

-
- **Dimensiones (mm):** 2245 x 700 x 850
 - **Estantes GN 1/1:** 4 unidades
 - **Puertas:** 3
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 502 W
 - **Potencia eléctrica:** 235 W
 - **Clase energética:** A
 - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40% HR)
 - **Construcción en acero inoxidable AISI-304** interior y exterior (excepto trasera y base)
 - **Aislamiento:** poliuretano inyectado 40 kg/m³ libre de ODP y GWP

¿Necesitas una mesa de congelación que aguante mucho trabajo?

En cocinas que trabajan sin parar, mantener producto congelado en óptimo estado es una prioridad. La **MRGF-250** está diseñada para un uso intensivo y continuo: puede enfrentarse a picos de apertura manteniendo estabilidad en temperatura y eficiencia en consumo.

Bajo mostrador fregadero MRGF-250: capacidad y eficiencia para un servicio de alto nivel

Esta mesa destaca por su volumen interno útil de más de 540 litros, lo que la convierte en una solución perfecta para congelar preparaciones, materias primas o producto elaborado. Con un **consumo eficiente (clase A)** y evaporador ventilado, asegura un

frío uniforme en cada rincón. Además, sus estantes GN 1/1 permiten organización modular, rápida y profesional.


Está pensada para **rentabilizarse sola**. Gracias a su clase energética A, reduce el coste operativo desde el primer mes. Y su durabilidad compensa cualquier diferencia inicial.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa de congelación?

- Dimensiones del equipo vs espacio de tu cocina
- Tipo de producto a congelar y frecuencia de apertura
- Consumo energético y sostenibilidad
- Si prefieres puertas o cajoneras (accesibilidad)
- Compatibilidad con GN 1/1
- Capacidad útil real (litros netos)
- Clase climática (ambientes de alta temperatura)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

La **MRGF-250** es para cocinas que ya no improvisan. Quienes gestionan volúmenes altos de congelado necesitan fiabilidad y orden. Por eso, desde EquipoH la recomendamos a jefes/as de cocina, responsables de producción o compras que buscan **máxima capacidad y eficiencia sin complicaciones**.

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos con descuento.

¿QUÉ DESTACAMOS DE LA GAMA DE BAJO MOSTRADORES 700 GN 1/1 DE CORECO?

Compatible con GN 1/1: trabaja sin adaptaciones ni dolores de cabeza

Cuando estás en pleno servicio, cada segundo importa. Este modelo de **bajo mostrador refrigerado** está diseñado con **formato Gastronorm 1/1**, lo que te permite usar las bandejas estándar sin adaptaciones ni inventos. Todo encaja. Todo fluye.

● **Unidad condensadora extraíble: mantenimiento fácil, menos averías**

¿Cansado de que el técnico no llegue a tiempo? Este modelo integra un sistema **con motor extraíble y ventilado**, lo que **facilita reparaciones rápidas** y reduce los costes de mantenimiento. Ideal si tienes poco personal técnico o si trabajas en entornos de alta rotación como campings, colectividades o cocinas de temporada.

● **Materiales preparados para el combate diario**

Olvídate de acabados frágiles: el interior de puertas en **acero inoxidable estampado** resiste el uso rudo del día a día. Cierres seguros, higiénicos y pensados para durar. Además, puedes elegirlo con **cerradura de acero** para proteger productos sensibles como quesos curados o postres gourmet.

● **Diseñado para adaptarse a tu cocina, no al revés**

Dispones de múltiples longitudes para encajar en tu espacio. ¿Motor a la derecha o a la izquierda? Tú eliges. ¿Encimera sin peto? También. ¿Lo quieres con ruedas? Listo. Porque cada cocina es un mundo, y este bajo mostrador **se adapta al tuyo**.

● **Ahorro energético real: hasta 300 €/año menos en consumo**

Gracias a sus versiones con clases climáticas B, C y D, y sus diferentes potencias, puedes elegir el modelo que mejor se adapte a tu uso real. Usado de forma eficiente, el ahorro puede superar los **250-300 € al año** en electricidad. Un beneficio directo a tu cuenta de resultados.

● **Opción de integración con sistemas HACCP: auditorías sin estrés**

Si buscas cumplir con la normativa APPCC (HACCP), este equipo es **compatible con sensores y sistemas digitales** de monitorización. Ideal para colectividades, hospitales o cocinas centrales que necesitan **controlar la trazabilidad térmica** de los productos refrigerados.



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2245x700x850mm