



**Nevera puertas de cristal Coreco MRGV-300** en inox con 5 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 bajo mostradores industriales refrigerados**

Cuando necesitas máxima visibilidad, almacenamiento eficiente y una estética impecable, la **MRGV-300** de Coreco es tu aliada. Con una capacidad de 686 litros, cinco puertas de cristal con iluminación LED y potencia frigorífica sobrada, esta mesa está diseñada para el ritmo intenso de cocinas abiertas, hoteles o gastrobares.

### **Características técnicas de la mesa refrigerada MRGV-300**

- **Capacidad útil:** 686 litros

- 
- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C
  - **Dimensiones (mm):** 2695 (largo) x 700 (fondo) x 850 (alto)
  - **Estantes GN 1/1:** 5 unidades
  - **Puertas de cristal con LED:** 5
  - **Voltaje:** 230V / 50Hz
  - **Refrigerante:** R134a\* o R290
  - **Potencia frigorífica:** 845 W (R134a) / 606 W (R290)
  - **Potencia eléctrica:** 440 W (R134a) / 535 W (R290)
  - **Clase energética:** C (R134a) / D (R290)
  - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40 % HR)
  - **Construcción:** Acero inox AISI-304 interior y exterior (excepto trasera y base)
  - **Aislamiento:** Poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, libre de ODP y GWP
  - **Condensador ventilado y extraíble + evaporador con recubrimiento anticorrosión**
  - **Evaporación automática del agua de desescarche**
  - **Encimera con opción de peto posterior sanitario**
  - **Pies inox regulables (135 a 210 mm)**

---

## **¿Necesitas una mesa refrigerada grande, profesional y que muestre todo lo que tienes?**

La **MRGV-300** ha sido pensada para los profesionales que necesitan almacenar gran volumen de productos refrigerados, sin perder eficiencia ni accesibilidad. Las puertas acristaladas con iluminación LED permiten ver todo de un vistazo, agilizando el trabajo y reduciendo la apertura innecesaria de puertas.

### **Bajo mostrador con puertas de cristal MRGV-300: máxima capacidad sin perder visibilidad ni diseño**

Sus cinco puertas de cristal dobles con LEDs no solo iluminan, sino que dan presencia a tu cocina. Esta mesa es perfecta para entornos de trabajo donde la agilidad visual marca la diferencia. Es robusta, silenciosa, fácil de limpiar y diseñada para durar muchos años en condiciones exigentes.


Es mejor **tener espacio y no usarlo**, que no tenerlo y saturar el equipo. Además, puedes organizar por zonas (carnes, vegetales, pastelería, etc.) y trabajar de forma mucho más ordenada.

## **¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa refrigerada como esta?**

- Número de puertas según tu ritmo de trabajo
- Visibilidad total (cristal + LEDs) frente a puertas opacas
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1
- Espacio disponible para más de 2,6 metros de largo
- Eficiencia energética según el tipo de refrigerante
- Tipo de servicio: ¿buffet abierto? ¿cocina de producción?
- Necesidad de peto posterior o integración con muebles de cocina

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **MRGV-300** es la elección perfecta cuando quieres volumen, potencia y estética. En cocinas abiertas o de autoservicio, es simplemente perfecta. En EquipoH la recomendamos a hoteles, caterings y restaurantes de alta rotación. Te aseguras una herramienta profesional que no te falla.

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: [contacto@equipoh.com](mailto: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): 2695x700x850mm