



**Mesa fría central de refrigeración Coreco MFCG-150** en inox con 2 puertas con tirador integrado FONDO 780,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

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

## **Catálogo de bajo mostradores industriales**

La **mesa refrigerada MFCG-150** forma parte de la gama GN 1/1 profesional de **Coreco**, pensada para cocinas intensivas que necesitan robustez, potencia y acabados inoxidables de máxima calidad. Con **fondo 780 mm** y 255 litros de capacidad, esta mesa es la elección ideal en cocinas que priorizan rendimiento sin renunciar al espacio.

### **Características técnicas de la MFCG-150**

- **Capacidad útil:** 255 litros
- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C

- 
- **Dimensiones (mm):** 1345 (largo) x 850 (alto) x 780 (fondo)
  - **Estantes interiores:** 2 estantes GN 1/1 regulables
  - **Guías laterales:** 2 pares
  - **Voltaje:** 230V / 50Hz
  - **Refrigerante:** R134a / R290
  - **Potencia frigorífica:** 304 W (R134a) / 845 W (R290)
  - **Potencia eléctrica total:** 293 W (R134a) / 355 W (R290)
  - **Clase energética:** B (R134a) / C (R290)
  - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40 % HR)

### **¿Necesitas una mesa refrigerada potente para cocinas exigentes?**

En cocinas pequeñas o zonas de preparación con espacio muy justo, una mesa compacta y potente es clave. La MFCG-150 resuelve esta necesidad ofreciendo prestaciones industriales, sin renunciar a un tamaño manejable. Si buscas capacidad justa y potencia elevada en fondo 780 mm, esta es tu opción.

### **Bajo mostrador MFCG-150: lo compacto también puede ser industrial**

Pese a sus dimensiones reducidas, este modelo ofrece una refrigeración eficiente y robusta para uso diario intensivo. Es ideal para cocinas de producción continua que no necesitan gran volumen pero sí **fiabilidad, acero AISI-304 real** y un equipo que responda siempre.

Si necesitas más capacidad, hay versiones de 2, 3 y hasta 4 puertas, pero si tu cocina tiene limitaciones físicas y necesitas **potencia, acero inox** y **temperatura estable**, esta mesa compacta es tu aliada perfecta.


---

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa refrigerada que realmente necesitas?

- El **fondo del mueble** (esta mide 780 mm, más fondo útil que modelos snack)
- Capacidad de almacenamiento frente al espacio disponible
- Tipo de puertas (cerradas vs. cristal, según visibilidad deseada)
- Tipo de refrigerante si priorizas eficiencia y sostenibilidad (R290 más ecológico)
- Condiciones de uso (clase climática: esta aguanta 40 °C de ambiente)
- Posibilidad de encastrar o utilizar como zona de trabajo (encimera con frente recto)

## ¿Por qué lo recomienda Equipoh?

Porque muchas cocinas necesitan una **mesa robusta pero compacta**, con buena relación calidad-precio y prestaciones de gama alta. La **MFCG-150** es perfecta para restaurantes, obradores o cocinas con ritmo fuerte y poco espacio.

 (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): 1345x780x850mm

