



Mesa fría de refrigración bajo cocina Coreco MFB-270-C en inox con 1 puerta y 8 cajones con tirador integrado FONDO 700,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

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

Catálogo de bajo mostradores industriales

La **MFB-270-C** de Coreco ha sido diseñada para chefs y equipos de cocina que necesitan **acceso inmediato, clasificación eficiente y máxima capacidad útil**. Este modelo combina **dos cajoneras dobles** con una puerta lateral, proporcionando versatilidad para trabajar en alto volumen sin sacrificar organización.

Características técnicas de la MFB-270-C

- **Capacidad total:** 454 litros
- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C

-
- **Dimensiones (mm):** 2695 (ancho) x 600 (alto) x 700 (fondo)
 - **Composición:** 2 cajoneras dobles + 1 puerta
 - **Estantes/Guías:** 1 / 1
 - **Refrigerante:** R134a* / R290
 - **Potencia frigorífica:** 485 W
 - **Potencia eléctrica:** 409 W
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40%)
 - **Clase energética:** C

Materiales y estructura:

- Construcción en acero inox AISI-304, con acabado embutido y esquinas redondeadas
- Puertas con cierre automático, burlete magnético y apertura reversible
- Cajones con guías inox telescópicas, sistema de autocierre y gran profundidad
- Unidad condensadora ventilada, extraíble
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC
- Control digital de temperatura y humedad

-
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1
 - Encimera en AISI-304 con frontal recto (opcional con peto de 100 mm)

¿Tu cocina necesita espacio, orden y potencia en un solo equipo?

Cuando todo ocurre a la vez en cocina, necesitas un sistema que te lo ponga fácil. Esta mesa refrigerada permite trabajar con fluidez gracias a su **gran superficie de trabajo y sistema mixto de almacenaje**. Puedes organizar ingredientes por procesos o tipo de producto, lo que reduce errores y mejora los tiempos de preparación.

MFB-270-C: triple funcionalidad para equipos exigentes

Este modelo destaca por **combinar lo mejor de ambos mundos**: la clasificación meticulosa de los cajones y la capacidad flexible de una puerta. Con una longitud de casi 2,7 m, es perfecta para cocinas en producción continua, donde cada segundo cuenta. Además, los evaporadores garantizan un reparto térmico uniforme.


Aunque es un modelo largo, su diseño compacto y funcional te permite **aprovechar al máximo tanto la superficie de trabajo como el volumen interior**. Además, su estructura permite colocación en línea con otros equipos sin interrumpir el flujo de trabajo.

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

- **Dimensiones del espacio disponible**
- **Número de aperturas por servicio:** ideal si trabajas por zonas
- **Tipo de productos a conservar:** combina ingredientes de uso frecuente en los cajones y productos menos manipulados en la puerta
- **Potencia requerida y clase energética**
- **Capacidad útil en litros versus longitud**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una de las soluciones más equilibradas en relación volumen/precio/rendimiento**. Recomendamos la **MFB-270-C** a cocinas centrales, colectividades o restaurantes de gran volumen. Funciona, se adapta, y **aguanta a ritmo de servicio real**.

 (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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2695x700x600mm