



Mesa fría de refrigeración bajo cocina Coreco MFBP-150 en inox con 3 puertas con tirador integrado FONDO 700,

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 **MFBP-150 de Coreco** es una de las mesas refrigeradas más versátiles para cocinas con **condensación remota o centralizada**. Gracias a sus **1495 mm de largo**, ofrece **una excelente capacidad (264 L)** en un formato manejable y profesional.

Está especialmente diseñada para cocinas que ya cuentan con instalación frigorífica común, donde se busca modularidad y eficiencia en el trabajo sin duplicar equipos de frío.

Características técnicas de la MFBP-150

- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C

-
- **Capacidad útil:** 264 litros
 - **Dimensiones (mm):** 1495 (ancho) x 600 (alto) x 700 (fondo)
 - **Estantes GN 1/1:** 3
 - **Guías GN 1/1:** 3 pares
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Potencia frigorífica del evaporador:** 245 W ($\Delta T=12\text{ }^{\circ}\text{C}$)
 - **Refrigerante / condensador:** No incluidos

Construcción profesional:

- Acero inoxidable AISI-304 en exterior e interior (salvo fondo y respaldo)
- Estantes de acero plastificado GN 1/1
- Puertas con burlete magnético, cierre automático y apertura reversible
- Encimera recta con posibilidad de peto trasero de 100 mm
- Cajones refrigerados desmontables (en otros modelos de la gama)
- Aislante de poliuretano de alta densidad sin CFC (40 kg/m³)

¿Tienes instalación de frío central y necesitas ampliar tu capacidad?

Este modelo es ideal si ya trabajas con **sistema remoto o centralizado de frío**. Muchos obradores, cocinas de colectividades, pastelerías o entornos con alta exigencia higiénica prefieren equipos **sin grupo**, que generan menos calor, menos ruido, y

permiten una disposición más flexible.

Bajo mostrador MFBP-150: gran capacidad sin grupo, máxima libertad

La MFBP-150 es perfecta para quienes no quieren equipos autónomos por cuestiones de mantenimiento o estrategia energética. Su capacidad, accesibilidad frontal y posibilidad de integrar en líneas de producción la hacen muy popular entre cocinas industriales que priorizan la eficiencia del espacio.


Está pensada para funcionar conectada a tu grupo remoto o centralizado. Es una opción mucho más higiénica, silenciosa y eficiente si ya tienes ese sistema en tu cocina o proyecto.

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

- **Disponibilidad de grupo frigorífico autónomo o remoto**
- **Tipo de productos que vas a conservar (temperatura y volumen)**
- **Compatibilidad con recipientes GN 1/1**
- **Cantidad de aperturas diarias (flujo de trabajo)**
- **Espacio y distribución dentro de la cocina profesional**
- **Capacidad de integración en líneas frías o zonas de producción**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una opción inteligente para profesionales que **no necesitan más motores, sino eficiencia y calidad en sus módulos de trabajo**. Es robusta, fácil de limpiar y mantiene la temperatura con poco esfuerzo. Ideal para cocinas que ya funcionan con equipos centralizados o split.

 (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): 1495x700x600mm