



Mesa fría de refrigeración bajo cocina Coreco MFBP-105-C en inox con 1 puerta y 2 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

Si necesitas una mesa refrigerada compacta, funcional y preparada para frío remoto, la **MFBP-105-C de Coreco** es una de las mejores opciones del mercado. Diseñada para entornos profesionales con espacio reducido y alto rendimiento, combina **dos cajones GN 1/1** con un formato versátil que se adapta a cocinas operativas con frío centralizado.

Con solo 1045 mm de ancho, es perfecta para espacios ajustados sin renunciar a la capacidad (169 litros) ni a la accesibilidad directa de los productos refrigerados.

Características técnicas de la MFBP-105-C

- **Rango de temperatura:** -2 °C a +8 °C
- **Capacidad útil:** 169 litros
- **Dimensiones (mm):** 1045 (largo) x 600 (alto) x 700 (fondo)
- **Configuración:** 2 cajones GN 1/1
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Potencia frigorífica del evaporador:** 178 W ($\Delta T=12$ °C)
- **Grupo frigorífico y refrigerante:** No incluidos

Materiales y acabados profesionales:

- Construcción en acero inoxidable AISI-304, exterior e interior (excepto respaldo y fondo)
- Cajones con guías inox telescópicas y sistema de cierre suave
- Pies inox regulables en altura (95-135 mm)
- Encimera frontal de 90° (opcional con peto sanitario de 100 mm)
- Cajones extraíbles para GN 1/1 (sin estantes)

¿Buscas una mesa refrigerada pequeña pero con gran acceso?

Muchos profesionales se enfrentan al reto del espacio: cocinas compactas, barras con frío remoto o estaciones de preparación sin sitio para abrir puertas. Esta mesa está pensada para ti: **todo accesible desde arriba, rápido, ordenado y sin**

interrupciones.

Bajo mostrador MFBP-105-C: acceso frontal, cero distracciones

La gran ventaja de este modelo es su diseño **exclusivamente en cajones**, sin puertas ni estantes que entorpezcan la operativa. Los cajones GN permiten una organización directa por partidas, reduciendo tiempos y evitando pérdida de frío. La conexión a grupo remoto elimina calor y ruido en la zona de trabajo.


Este modelo está pensado para tareas concretas donde la rapidez y el orden son clave, como zonas de barra, preparación rápida o estaciones de mise en place. **No es volumen, es eficiencia.**

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

- ¿Tienes instalación de frío centralizada o necesitas grupo autónomo?
- ¿Necesitas puertas, estantes o solo cajones GN?
- ¿Cuál es el espacio disponible real de trabajo (ancho y fondo)?
- ¿La vas a ubicar en zona caliente o junto a barra de servicio?
- ¿Necesitas acceso rápido y directo sin abrir puertas?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos que muchas veces menos es más**. Esta mesa refrigerada sin grupo y con dos cajones GN te resuelve tareas específicas sin complicaciones. La recomendamos para chefs que valoran orden, ergonomía y eficiencia en espacios pequeños.

 (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): 1045x700x600mm