



Mesa fría de refrigeración bajo cocina Coreco MFBP-150-C en inox con 1 puerta y 4 cajones con tirador integrado FONDO 700,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

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

Catálogo de bajo mostradores industriales

La **MFBP-150-C de Coreco** es una mesa refrigerada compacta de 1495 mm de largo con dotación de **cajones dobles GN 1/1 + 1 puerta**, diseñada para cocinas profesionales que trabajan con frío centralizado. Este modelo reúne funcionalidad, acceso rápido y una excelente distribución del frío sin incorporar grupo frigorífico, lo que lo hace ideal para integrarse en instalaciones colectivas.

Con un volumen útil de 264 litros, la MFBP-150-C ofrece un equilibrio entre capacidad de almacenamiento y eficiencia en la organización de los productos, facilitando el trabajo diario en cocinas con alta rotación.



Características técnicas de la MFBP-150-C

• Rango de temperatura: -2 °C a +8 °C

• Capacidad útil: 264 litros

• **Dimensiones (mm):** 1495 (largo) x 600 (alto) x 700 (fondo)

• Configuración: 2 cajones GN + 1 puerta

• Estantes GN: 1 unidad

• Pares de guías: 1 juego

• **Voltaje:** 230V / 50Hz

• Potencia frigorífica del evaporador: 245 W (ΔT=12 °C)

• Grupo frigorífico y refrigerante: No incluidos

Materiales y acabados:

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304
- Pies inox ajustables (95–135 mm)
- Puertas de cierre automático y apertura reversible
- Cajones con guías telescópicas inox y sistema de cierre suave
- Encimera con frente recto de 90° (opcional con peto sanitario de 100 mm)



¿Necesitas una mesa refrigerada mixta con cajones y puerta?

El día a día en una cocina profesional exige flexibilidad: productos que deben estar organizados en GN 1/1 en los cajones, pero también espacio abierto para productos voluminosos o envasados. La **MFBP-150-C** ofrece ambas opciones sin ocupar más espacio de lo necesario.

Bajo mostrador MFBP-150-C: lo mejor de los dos mundos

Esta mesa refrigerada sin grupo combina la funcionalidad de los cajones con la versatilidad de una puerta lateral. Te permite mantener los productos de alta rotación en cajones accesibles, mientras reservas el compartimento con puerta para almacenamiento adicional. Un formato ideal para espacios compartidos y cocinas dinámicas.

Este modelo **no lo incluye**, pero eso no es una limitación: está pensado para instalaciones de frío centralizado, más eficientes, silenciosas y limpias térmicamente. Si necesitas grupo incorporado, en EquipoH te ayudamos a encontrar su equivalente.

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

- ¿Dispones de instalación de grupo remoto o necesitas equipo con compresor?
- ¿Prefieres acceso mediante puertas o cajones? ¿O combinación?
- ¿Qué capacidad necesitas en litros o número de GN?
- ¿Qué longitud puedes permitir en la cocina sin comprometer la operativa?
- ¿Cómo afectará el calor o el ruido del motor a tu entorno si se incluye?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las combinaciones más equilibradas: **2 cajones para organización y una puerta para flexibilidad**. Es perfecta para cocinas dinámicas que requieren accesibilidad rápida y almacenamiento mixto. Además, la calidad constructiva de Coreco garantiza durabilidad.

🖑 (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