



Mesa fría de refrigeración bajo cocina Coreco MFBP-150-CC en inox con 6 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 **MFBP-150-CC de Coreco** es una mesa refrigerada profesional de 1495 mm de largo, especialmente diseñada para conectarse a unidades de frío remoto. Su configuración con cajones dobles la convierte en la aliada perfecta para cocinas donde el orden, la accesibilidad y la eficiencia energética son una prioridad.

Este modelo combina robustez, diseño higiénico y funcionalidad en un espacio compacto, sin renunciar a la potencia frigorífica ni a la organización profesional.

Características técnicas de la MFBP-150-CC

- **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 dobles GN 1/1
 - **Estantes GN:** 0
 - **Pares de guías:** 0
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Potencia del evaporador:** 485 W ($\Delta T=12\text{ }^{\circ}\text{C}$)
 - **Grupo frigorífico y refrigerante:** No incluidos

Construcción y materiales:

- Exterior en acero inox AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en AISI-304 con esquinas redondeadas
- Cajones con guías telescópicas en acero inox con cierre suave
- Pies inox regulables en altura de 95 a 135 mm
- Encimera en ángulo 90° , con opción de peto sanitario de 100 mm

¿Buscas una mesa refrigerada solo cajones para central de frío?

Cuando tu cocina está conectada a una central de refrigeración, necesitas un equipo que se adapte perfectamente sin comprometer el acceso rápido y ordenado a tus ingredientes. La **MFBP-150-CC** es justo eso: máxima accesibilidad, organización tipo GN 1/1 y sin calor ni ruido añadido al entorno de trabajo.

MFBP-150-CC: máxima capacidad, cero distracciones

¿Lo mejor? Sus cajones dobles GN 1/1, que permiten mantener perfectamente organizado todo tipo de producto refrigerado, desde mise en place hasta productos frescos por turno o familia. Y al no incluir unidad condensadora, se integra a la perfección con tu instalación remota, favoreciendo el silencio y el ahorro energético.


Este modelo está pensado para proyectos con **unidad de frío centralizada**, reduciendo el calor emitido, mejorando la eficiencia y eliminando el mantenimiento individual por cada mueble.

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

- Tipo de conexión: ¿con grupo frigorífico o con conexión remota?
- Capacidad necesaria según turnos o volumen de servicio
- Acceso a producto: ¿puertas o cajones GN?
- Materiales: inox AISI-304 es la garantía de durabilidad e higiene
- Altura y largo según el espacio disponible en cocina

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es el modelo más equilibrado entre tamaño, funcionalidad y eficiencia para frío remoto**. Ideal para hoteles, colectividades, cocinas industriales o restaurantes que necesitan orden y accesibilidad sin comprometer la estética ni el rendimiento.

 (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

