B-200

ENFRIADOR DE BARRILES / KEGS COOLER



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
• Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Puerta ciega y respaldo ciego.
• Encimera de acero inoxidable con perímetro de goteo.
• Chasis en tubo de acero inox y patas regulables.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

• Stainless steel exterior.
• Stainless steel interior with rounded edges and recessed base.
• Reinforcement for supporting and sliding 50- or 30-litre barrels.
• Reversible-opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
• Solid door and solid back panel.
• Stainless steel worktop with drip edge.
• Stainless steel tubular frame with adjustable legs.
• Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
• Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
• Digital temperature control, optimised defrost cycles, high condensation temperature alarm. Efficient energy consumption management.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2125 Largo / Length (mm)	**600** Fondo / Depth (mm)	**975** Alto / Heigth (mm)	**4** Capacidad barriles / Kegs capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**216** Potencia / Power (W)	**50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Climatic class	
+5+8 Rango / Range (ºC)	**R-290** Refrigerante / Refrigerant	**230** Voltaje / Voltage (V)	**50** Frecuencia / Frequency (Hz)	**HFO** Espumante / Blowing Agent

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

B-200

ENFRIADOR DE BARRILES / REFROIDISSEUR DE FÛTS



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
• Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Puerta ciega y respaldo ciego.
• Encimera de acero inoxidable con perímetro de goteo.
• Chasis en tubo de acero inox y patas regulables.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable.
• Intérieur en acier inoxydable avec arêtes arrondies et fond embouti.
• Renfort pour le soutien et le glissement des fûts de 50 ou 30 litres.
• Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte au-delà de 90° d ouverture).
• Porte pleine et panneau arrière plein.
• Plan de travail en acier inoxydable avec rebord d égouttage.
• Châssis en tubes d acier inoxydable et pieds réglables.
• Évaporateur à circulation forcée, avec revêtement époxy anticorrosion.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, indice ODP et GWP nuls.
• Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme en cas de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

2125 Largo / Longueur (mm)	**600** Fondo / Profondeur (mm)	**975** Alto / Hauteur (mm)	**4** Capacidad barriles / Capacité en barils (L)	**0** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**216** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Classe climatique	
+5+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

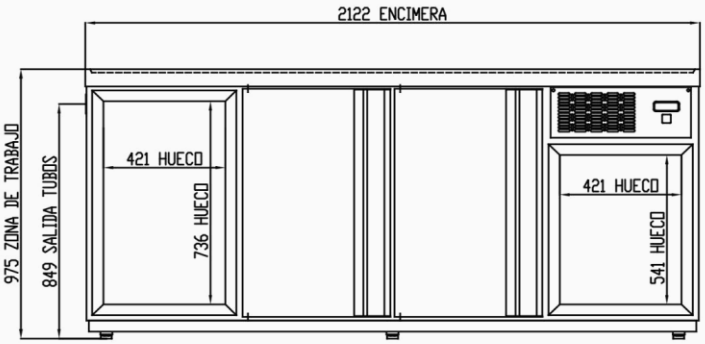
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

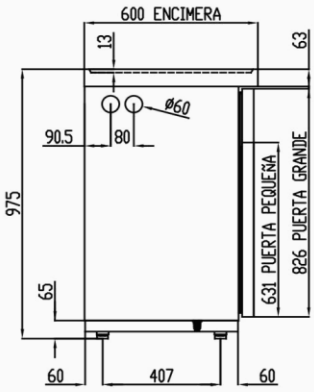
SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LINE · CORECO GOURMET

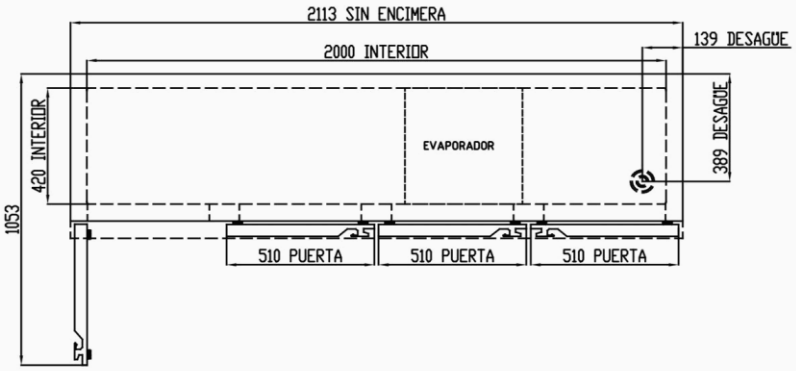
CE RoHS HACCP digital control

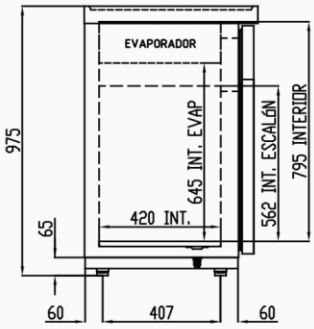
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

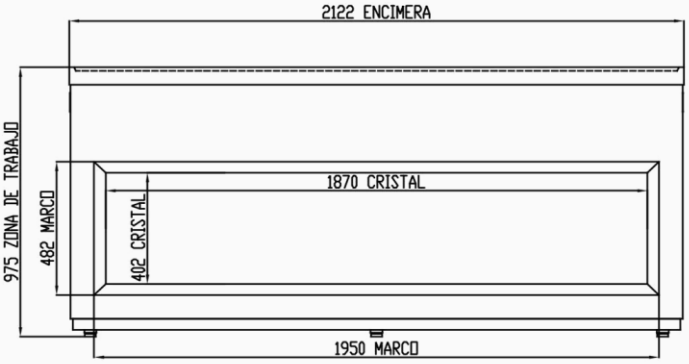
B-200

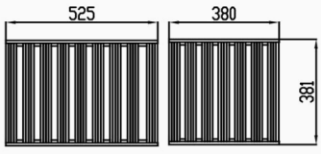












REFUERZO FONDO 380
REFUERZO FONDO 525

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICALAIR · CORECO GOURMET

CE RoHS HACCP digital control

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es