# BCCD-8-I

BANDEJA FRÍA TAPAS CRISTAL CURVO / CHILLED TRAY WITH CURVED GLASS LIDS




## DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Fondo interior embutido en acero inox AISI-304.
- Cristal curvo templado y securizado.
- Iluminación por LEDs.
- Estante superior no refrigerado.
- Puertas transparentes correderas.
- Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN 1/3-40.
- Reguladores de altura.
- Unidad condensadora ventilada.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP and GWP.

## DESCRIPTION

- Exterior in AISI-304 stainless steel.
- Recessed interior base in AISI-304 stainless steel.
- Curved, toughened and safety-rated glass.
- LED lighting.
- Unrefrigerated top shelf.
- Transparent sliding doors.
- Recessed interior tray, designed to accommodate GN 1/3-40 containers.
- Height adjusters.
- Ventilated condensing unit.
- Temperature and defrost control via digital electronic control.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP impact.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1755** Largo / Length (mm) | **410** Fondo / Depth (mm) | **400** Alto / Heigth (mm) | **8 GN1/3** Capacidad / Capacity (Uds.) | **1** Estantes / Shelves |
| **255** Potencia Frig. / Frig Power (W) | **174** Potencia / Power (W) | **20** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm) | **4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Climatic class | |
| **+2+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 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

# BCCD-8-I

BANDEJA FRÍA TAPAS CRISTAL CURVO / PLATEAU FROID AVEC COUVERCLES EN VERRE BOMBÉ




## DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Fondo interior embutido en acero inox AISI-304.
- Cristal curvo templado y securizado.
- Iluminación por LEDs.
- Estante superior no refrigerado.
- Puertas transparentes correderas.
- Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN 1/3-40.
- Reguladores de altura.
- Unidad condensadora ventilada.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP and GWP.

## DESCRIPTION

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Fond intérieur encastré en acier inoxydable AISI-304.
- Verre bombé trempé et de sécurité.
- Éclairage par LED.
- Étagère supérieure non réfrigérée.
- Portes coulissantes transparentes.
- Plateau intérieur encastré, adapté aux bacs GN 1/3-40.
- Réglages en hauteur.
- Unité de condensation ventilée.
- Réglage de la température et du dégivrage par commande électronique numérique.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, zéro impact sur l'ODP et le GWP.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

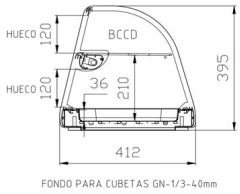
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1755**<br>Largo / Longueur (mm) | **410**<br>Fondo / Profondeur (mm) | **400**<br>Alto / Hauteur (mm) | **8 GN1/3**<br>Capacidad / Capacité (Uds.) | **1**<br>Estantes / Étagères |
| **255**<br>Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W) | **174**<br>Potencia / Puissance (W) | **20**<br>Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm) | **4 (30ºC 55%HR)**<br>Clase climática / Classe climatique | |
| **+2+8**<br>Rango / Plage de température (ºC) | **R-290**<br>Refrigerante / Fluide frigorigène | **230**<br>Voltaje / Tension (V) | **50**<br>Frecuencia / Fréquence (Hz) | **HFO**<br>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

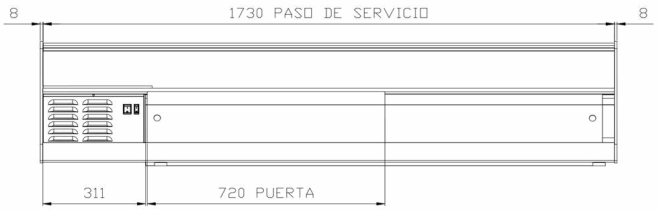
SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LAB · CORECO GOURMET

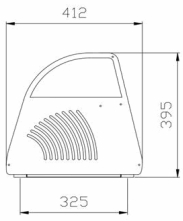
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

# BCCD-8-I

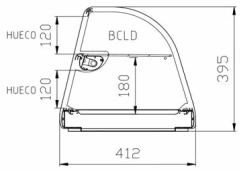



FONDO PARA CUBETAS GN-1/3-40mm

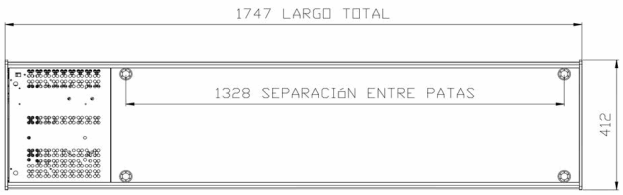


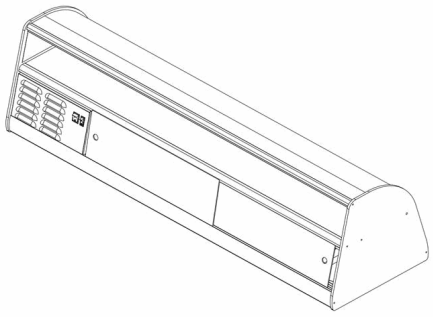




LADO GRUPO




FONDO EMBUTIDO PREPARADO
PARA PLATOS



V1 VITRINA BANDEJA FRIA

COTAS SIN TOLERANCIA DIN 7168-f

| | GRADO TOLERANCIA | FINO | MEDIO | GRUESO |
|---|---|---|---|---|
| ANGULAR | HASTA 10 mm | ±1° | | ±1° 30' |
| | MAS DE 10 A 50 mm | ±30' | | ±50' |
| | MAS DE 50 A 120 mm | ±20' | | ±25' |
| | MAS DE 120 A 400 mm | ±10' | | ±15' |
| | MAS DE 400 mm | ±5' | | ±10' |

| | GRADO TOLERANCIA | FINO | MEDIO | GRUESO |
|---|---|---|---|---|
| LINEAL | HASTA 3 mm | ±0,05 | ±0,10 | ±0,15 |
| | MAS DE 3 A 6 mm | ±0,05 | ±0,10 | ±0,20 |
| | MAS DE 6 A 30 mm | ±0,10 | ±0,20 | ±0,50 |
| | MAS DE 30 A 120 mm | ±0,15 | ±0,30 | ±0,80 |
| | MAS DE 120 A 400 mm | ±0,20 | ±0,50 | ±1,20 |
| | MAS DE 400 A 1000 mm | ±0,30 | ±0,80 | ±2,00 |
| | MAS DE 1000 A 2000 mm | ±0,50 | ±1,20 | ±3,00 |

Material: MATERIAL ESPESOR
Acabado: ACABADO

COD. PIEZA: X
SUSTITUYE A:
SUSTITUIDO POR:

| COMÚN A | MODELO | Ud. | MODELO | Ud. | MODELO | Ud. | MODELO | Ud. | MODELO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BCLD-8 | 1 | | | | | | | |
| | BCCD-8 | 1 | | | | | | | |
| | . | . | | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| A4 | Nombre | Fecha |
| Dibujado | G.CH | 9-2-10 |
| Modificado | VVM | 20-01-17 |
| Escala 1:15 | BANDEJA FRIA TAPAS CRISTAL CURVO BCLD- BCCD -8 | Código máquina: CODIGO |

CORECO

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