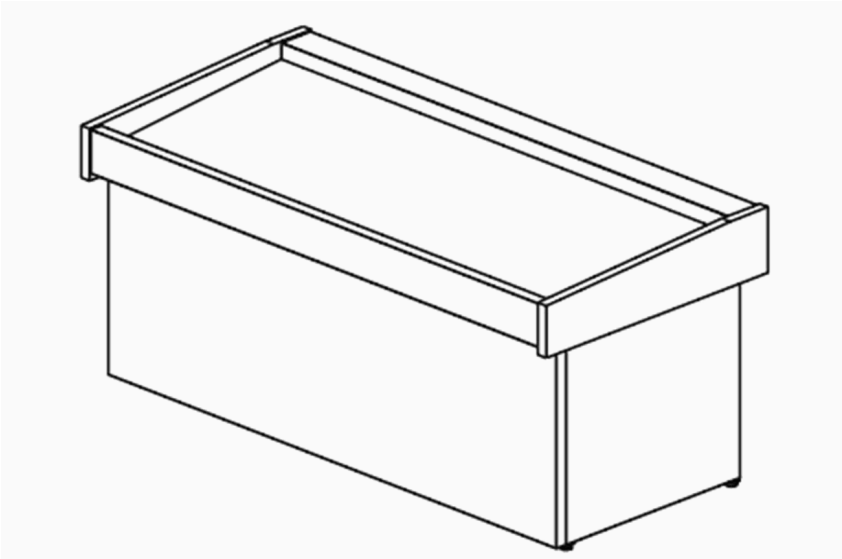
BFP-220

MOSTRADOR PESCADERIA / FISH COUNTER



DESCRIPCIÓN

- Bandeja de expocisión de acero inoxidable AISI-304.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.

DESCRIPTION

- AISI-304 stainless steel display tray.
- Frame constructed from stainless steel tubing.
- Extremely easy to clean: Sealed refrigeration compartment allowing the exterior of the unit to be cleaned with a direct water jet.
- Electronic temperature control.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2200 Largo / Length (mm)	**950** Fondo / Depth (mm)	**1000** Alto / Heigth (mm)	**0** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
833 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**460** Potencia / Power (W)	**45** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**3 (25ºC 60%HR)** Clase climática / Climatic class	
0+2 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

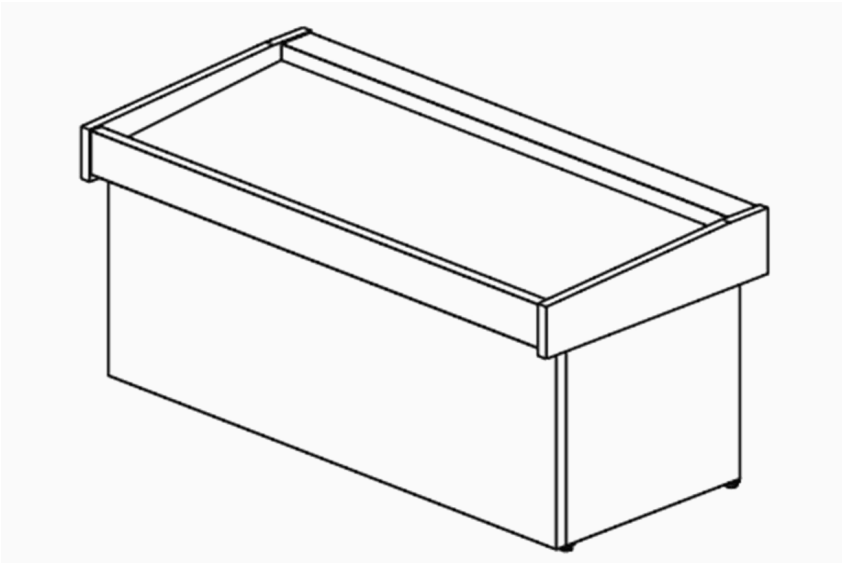
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

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

BFP-220

MOSTRADOR PESCADERIA / COMTOIR DE POISSONNERIE



DESCRIPCIÓN

• Bandeja de expocisión de acero inoxidable AISI-304.
• Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
• Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
• Control electrónico de temperatura.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.

DESCRIPTION

• Plateau de présentation en acier inoxydable AISI-304.
• Châssis fabriqué en tube d'acier inoxydable.
• Nettoyage très facile : compartiment frigorifique hermétique permettant de nettoyer l'extérieur du meuble au jet d'eau direct.
• Régulation électronique de la température.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, ODP et GWP nuls.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

2200 Largo / Longueur (mm)	**950** Fondo / Profondeur (mm)	**1000** Alto / Hauteur (mm)	**0** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
833 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**460** Potencia / Puissance (W)	**45** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**3 (25ºC 60%HR)** Clase climática / Classe climatique	
0+2 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

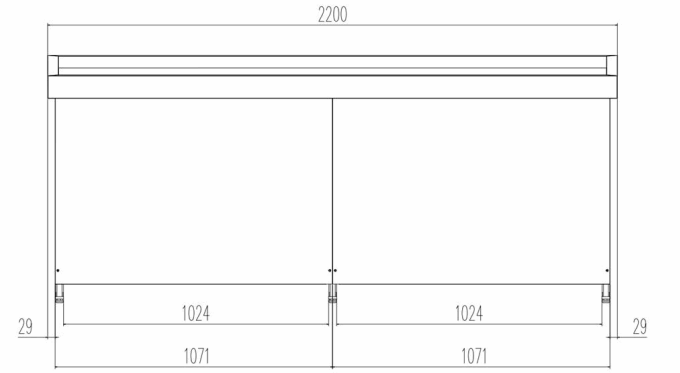
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

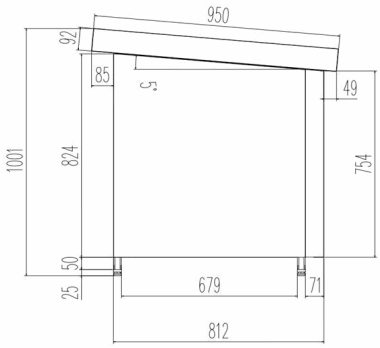
CE RoHS HACCP digital control

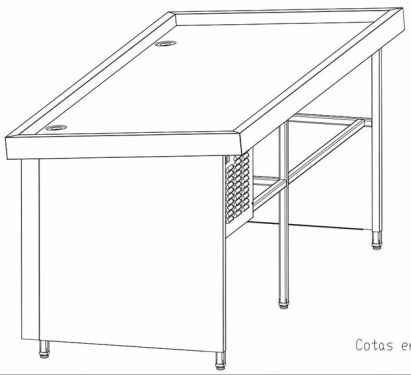
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

BFP-220









Cotas en mm

MATERIAL:							Acabado: XXX				Dibujado: X	19/11/2012			
							TIEMPOS (1 unid.)				Modificado: VVM	19/01/2017			
COMÚN A:	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	TMC		TMR		COD. PIEZA:	0000000000			
	XXX	1	.	.			TMG		TMP		SUSTITUYE A:	.			
	.	.					TMN		TML		SUSTITUIDO POR:	.			
	.	.					TMS4P4								
A3	MOSTRADOR PESCADERÍA PARA MERCADO										CORECO				
Escala 1:14	BFP-220										Código máquina: Código				

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
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