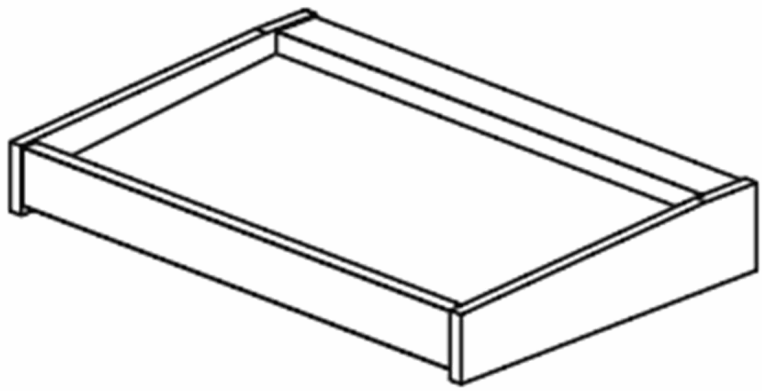
BNP-170-S

MOSTRADOR PESCADERIA NEUTRO / NEUTRAL FISH COUNTER



DESCRIPCIÓN

- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo frigorífico, preparado para la exposición de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Bandeja de expocisión de acero inoxidable AISI-304, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Sistema de desagüe.

DESCRIPTION

- Neutral fish display counter, without evaporator or refrigeration unit, designed for displaying fish on a bed of ice flakes.
- Airtight AISI-304 stainless steel display tray.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
- Drainage system.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1700 Largo / Length (mm)	**950** Fondo / Depth (mm)	**95** Alto / Heigth (mm)	**0** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
Potencia Frig. / Frig Power (W)	Potencia / Power (W)	**45** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	Clase climática / Climatic class	
Rango / Range (ºC)	Refrigerante / Refrigerant	Voltaje / Voltage (V)	Frecuencia / Frequency (Hz)	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

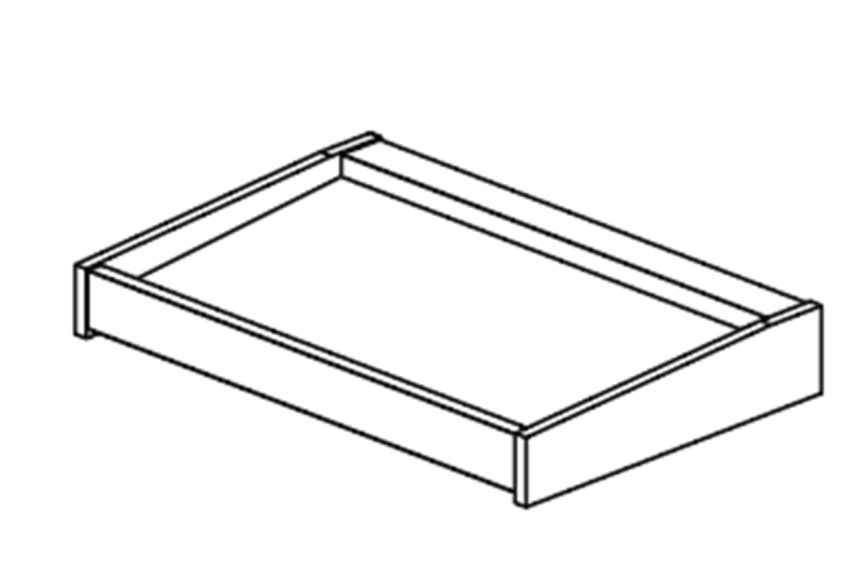
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

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

BNP-170-S

MOSTRADOR PESCADERIA NEUTRO / COMTOIR DE POISSONNERIE NEUTRE



DESCRIPCIÓN

• Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo frigorífico, preparado para la exposición de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
• Bandeja de expocisión de acero inoxidable AISI-304, hermética.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
• Sistema de desagüe.

DESCRIPTION

• Comptoir à poisson neutre, sans évaporateur ni équipement frigorifique, conçu pour la présentation du poisson sur un lit de glace en écailles.
• Plateau de présentation en acier inoxydable AISI-304, hermétique.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, ODP et GWP nuls.
• Système d'évacuation des eaux.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1700 Largo / Longueur (mm)	**950** Fondo / Profondeur (mm)	**95** Alto / Hauteur (mm)	**0** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	Potencia / Puissance (W)	**45** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	Clase climática / Classe climatique	
Rango / Plage de température (ºC)	Refrigerante / Fluide frigorigène	Voltaje / Tension (V)	Frecuencia / Fréquence (Hz)	Espumante / Agent moussant

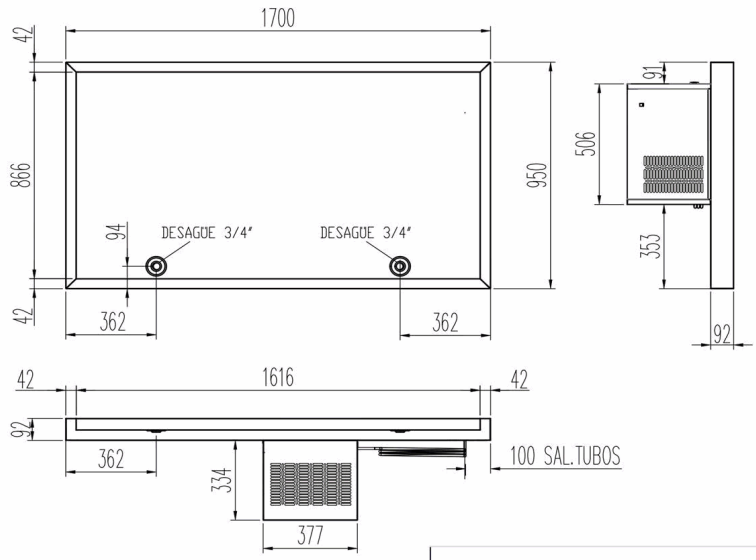
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

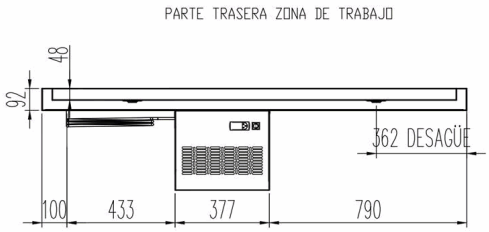
CE RoHS HACCP digital control

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

BNP-170-S



PARTE DELANTERA ZONA DE CLIENTE



BFP-S = UNIDAD CONDENSADORA INCLUIDA

BNP-S = NEUTRA, SIN FRÍO.

MATERIAL: . .

Acabado: XXX

TIEMPOS (1 unid.)

COMÚN A	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.	MODELO	Ud.
	BFP-170-S	1	.	.		
	BNP-170-S.	.				
	.	.				

TMC		TMR	
TMG		TMP	
TMN		TML	
TMS4P4			

Dibujado: JMRN 19/11/2012
Modificado: VVM 19/01/2017
COD. PIEZA: 0000000000
SUSTITUYE A: .
SUSTITUIDO POR: .

A4 MOSTRADOR PESCADERÍA

Escala 1:15

BFP-170-S / BNP-170-S
(PRE-INSTALACIÓN)

Código máquina: Código

Cotas en mm

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