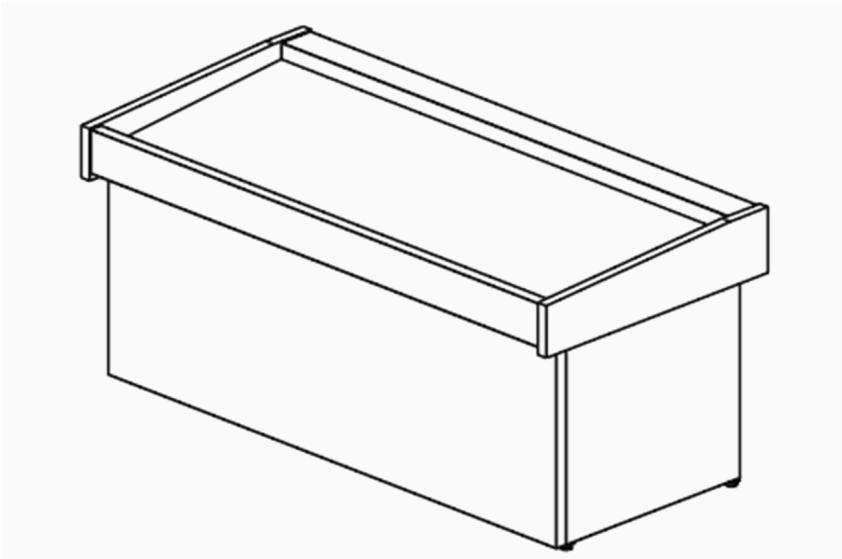
BNP-220

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.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno).
- 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.
- Chassis constructed from AISI-304 stainless steel tubing, fitted with castors (2 with brakes and 2 without brakes).
- Airtight AISI-304 stainless steel display tray.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
- Drainage system.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2200 Largo / Length (mm)	**950** Fondo / Depth (mm)	**1000** 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

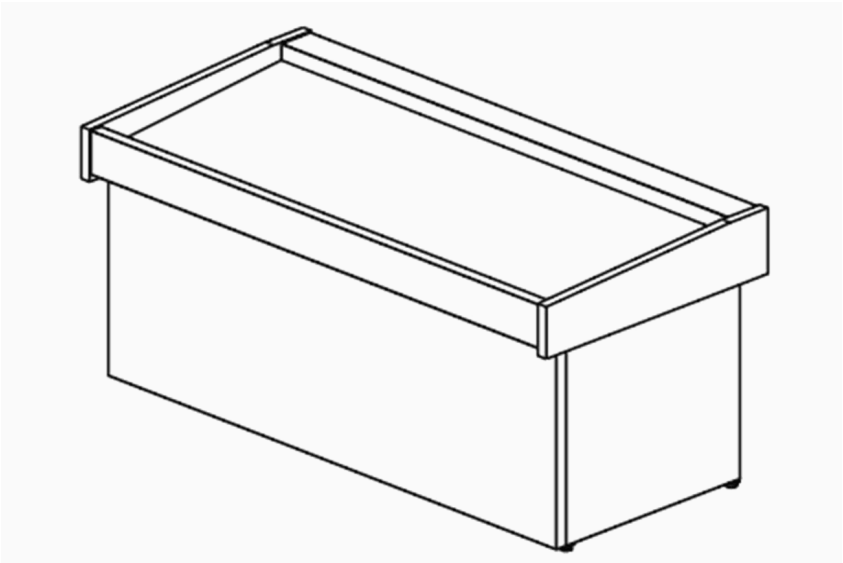
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

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

BNP-220

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.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno).
- 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 de poissonnerie neutre, sans évaporateur ni équipement frigorifique, conçu pour la présentation du poisson sur un lit de glace pilée.
- Châssis en tube d'acier inoxydable AISI-304, équipé de roulettes (2 avec frein et 2 sans frein).
- Plateau de présentation en acier inoxydable AISI-304, hermétique.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans effet ODP ni GWP.
- Système d'évacuation des eaux.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

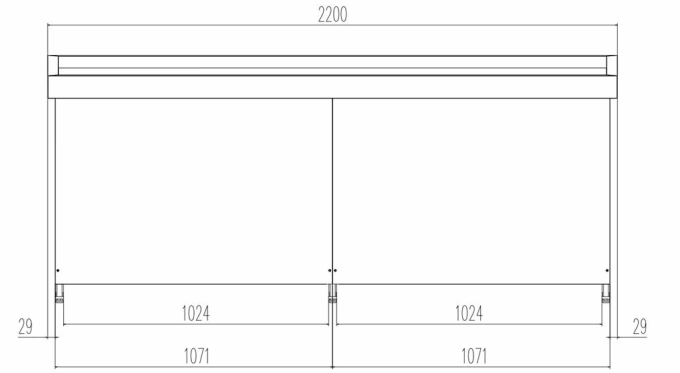
2200 Largo / Longueur (mm)	**950** Fondo / Profondeur (mm)	**1000** Alto / Hauteur (mm)	**0** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	Potencia / Puissance (W)	**45** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	Clase climática / Classe climatique	
Rango / Plage de température (ºC)	Refrigerante / Fluide frigorigène	Voltaje / Tension (V)	Frecuencia / Fréquence (Hz)	Espumante / Agent moussant

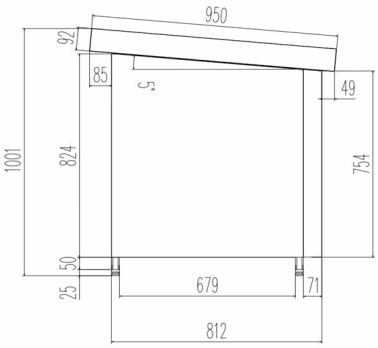
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

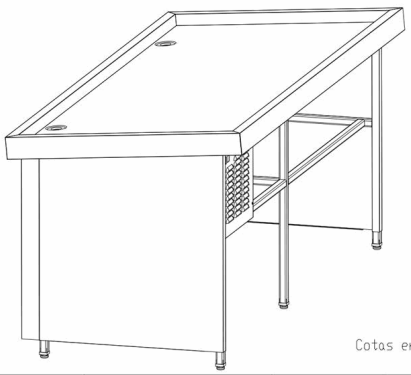
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

BNP-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