BPCS-4-I

BANDEJA FRÍA SUSHI / SUSHI COOLING TRAY



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Fondo interior embutido en acero inox AISI-304.
- Cristal plano templado y securizado.
- Iluminación por LEDs.
- Puertas transparentes correderas.
- Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40.
- 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.
- Flat, toughened and safety-rated glass.
- LED lighting.
- Transparent sliding doors.
- Recessed interior tray, designed to accommodate GN1/3-40 containers.
- Height adjusters.
- Ventilated condenser 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

1050 Largo / Length (mm)	**410** Fondo / Depth (mm)	**315** Alto / Heigth (mm)	**0** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
255 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**160** Potencia / Power (W)	**20** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**3 (25ºC 60%HR)** Clase climática / Climatic class	
0+6 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

BPCS-4-I

BANDEJA FRÍA SUSHI / PLATEAU RÉFRIGÉRÉ À SUSHI



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Fondo interior embutido en acero inox AISI-304.
- Cristal plano templado y securizado.
- Iluminación por LEDs.
- Puertas transparentes correderas.
- Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40.
- 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 plat trempé et de sécurité.
- Éclairage par LED.
- Portes transparentes coulissantes.
- Plateau intérieur encastré, adapté aux bacs GN1/3-40.
- 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

1050 Largo / Longueur (mm)	**410** Fondo / Profondeur (mm)	**315** Alto / Hauteur (mm)	**0** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
255 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**160** Potencia / Puissance (W)	**20** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**3 (25ºC 60%HR)** Clase climática / Classe climatique	
0+6 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

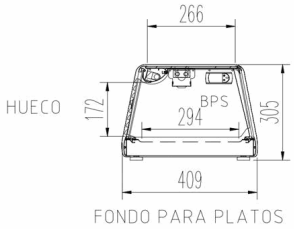
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

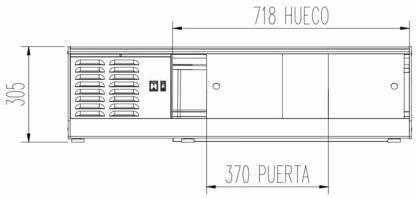
CE RoHS HACCP digital control

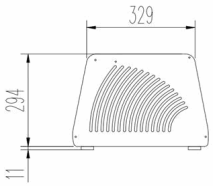
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

BPCS-4-I

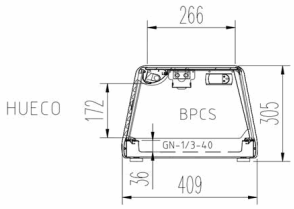


FONDO PARA PLATOS

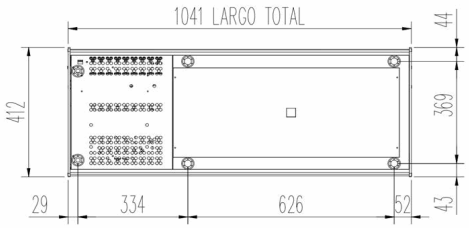




LADO GRUPO



FONDO PARA CUBETAS GN-1/3-40mm



V1 VITRINA BANDEJA FRIA

COTAS SIN TOLERANCIA DIN 7168-f

ANGULAR	GRADO TOLERANCIA	FINO	MEDIO	GRUESO
	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'

LINEAL	GRADO TOLERANCIA	FINO	MEDIO	GRUESO
	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
	BPS-4	1							
	BPCS-4	1							

A4	Nombre	Fecha	CORECO
Dibujado	G.CH	9-2-10	
Modificado	VVM	20-01-17	
Escala 1:15	BANDEJA FRIA SUSHI CRISTAL PLANO BPS- BPCS -4		Código máquina: CODIGO

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