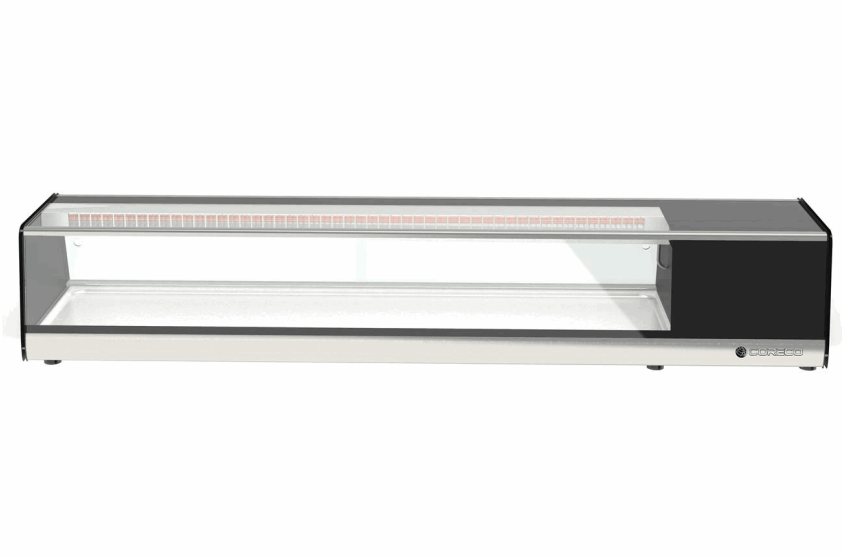
BPCS-8-I

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 GN 1/3-40 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

1755 Largo / Length (mm)	**410** Fondo / Depth (mm)	**315** Alto / Heigth (mm)	**0** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
255 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**165** 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
COREC
COREC COLDROOMS
CRC COREC MEDICAL LAB
COREC 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-8-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

1755 Largo / Longueur (mm)	**410** Fondo / Profondeur (mm)	**315** Alto / Hauteur (mm)	**0** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
255 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**165** 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

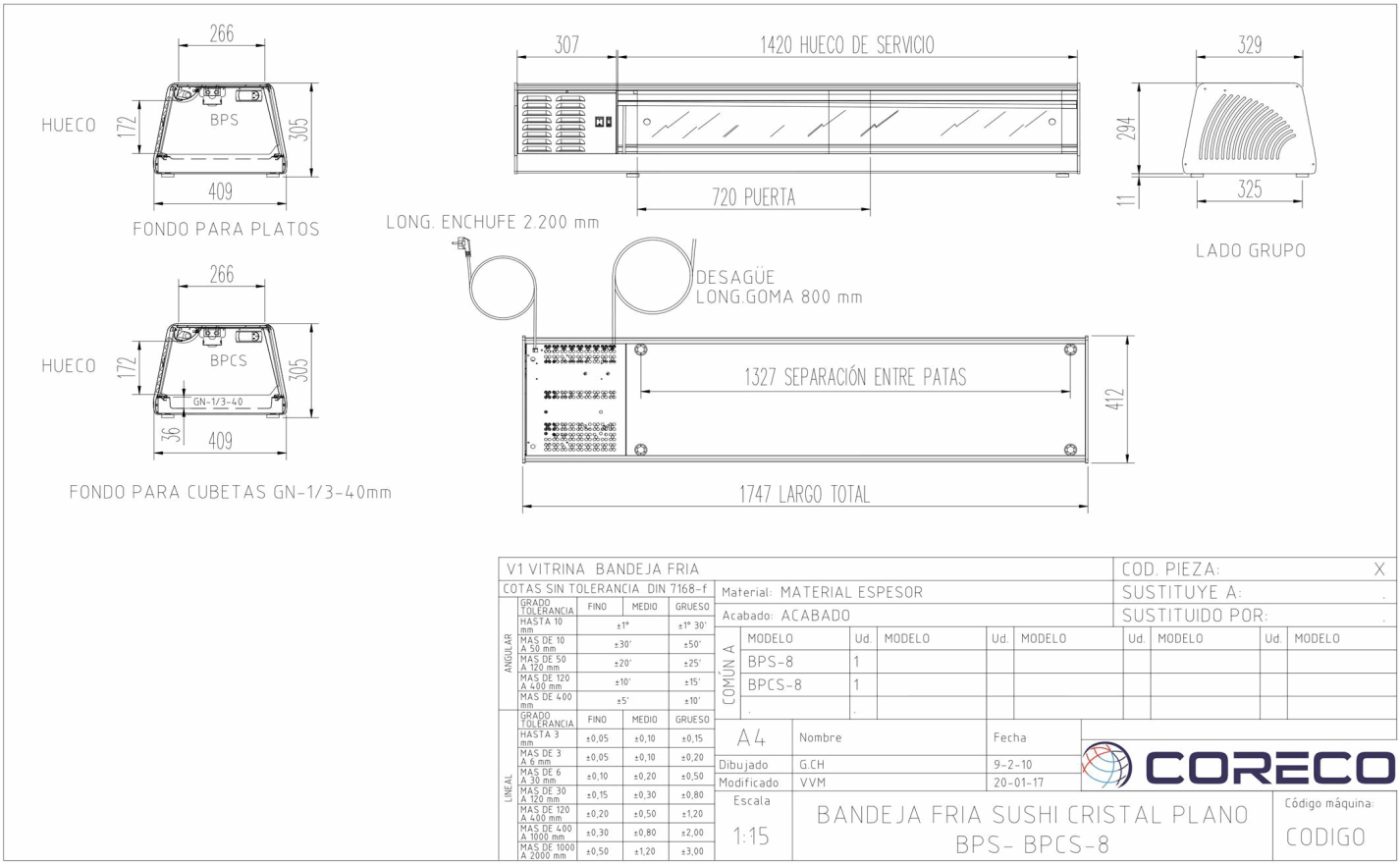
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CRC CORECO MEDICAL LAB
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-8-I



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-8	1							
BPCS-8	1							

A4	Nombre	Fecha
Dibujado	G.CH	9-2-10
Modificado	VVM	20-01-17

Escala 1:15

BANDEJA FRIA SUSHI CRISTAL PLANO
BPS- BPCS-8

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

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