KBR-65

MESA FRÍA REFRIGERACIÓN BAJO COCINA / CHILLER COUNTER UNDER BROILER

DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie.
- Encimera de acero inoxidable.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble,
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

- Stainless steel exterior.
- Galvanised steel sheet back panel.
- Stainless steel interior with rounded edges and a recessed base.
- Removable stainless steel refrigerated drawers on telescopic stainless steel runners, with auto-close system as standard.
- Stainless steel worktop.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet (95–135 mm).
- Ventilated and removable condensing unit.
- Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
- Digital temperature control, optimised defrost cycles, high condenser temperature alarm. Efficient energy consumption management.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1660 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**600** Alto / Heigth (mm)	**264** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**220** Potencia / Power (W)	**50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-2+8 Rango / Range (ºC)	**R290** 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

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

KBR-65

MESA FRÍA REFRIGERACIÓN BAJO COCINA / TABLE FRIGORIFIQUE À RÉFRIGÉRATION SOUS LA CUISINE

DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
• Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie.
• Encimera de acero inoxidable.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm.
• Unidad condensadora ventilada y extraíble,
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Evaporación automática del agua de descarche.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable.
• Panneau arrière en tôle d acier galvanisé.
• Intérieur en acier inoxydable avec bords arrondis et fond embouti.
• Tiroirs réfrigérés en acier inoxydable amovibles sur glissières télescopiques en acier inoxydable, système de fermeture automatique de série.
• Plan de travail en acier inoxydable.
• Pieds en tube d acier inoxydable réglables en hauteur de 95 à 135 mm.
• Unité de condensation ventilée et amovible,
• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
• Évaporation automatique de l eau de dégivrage.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, indice ODP et GWP nuls.
• Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme en cas de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d énergie.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1660 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**600** Alto / Hauteur (mm)	**264** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**220** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-2+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

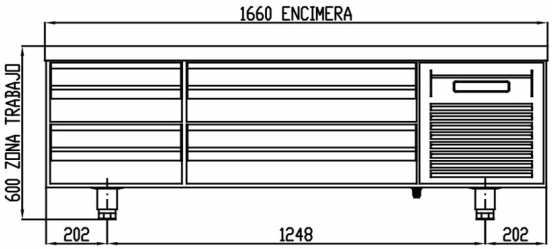
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

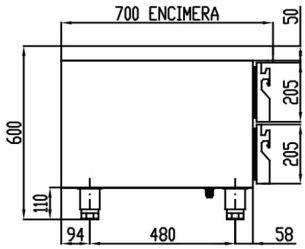
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CRC CORECO MEDICAL LAB
CORECO GOURMET

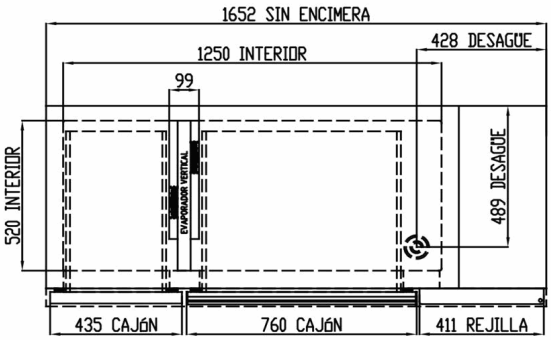
CE RoHS HACCP digital control

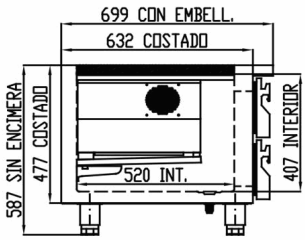
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

KBR-65



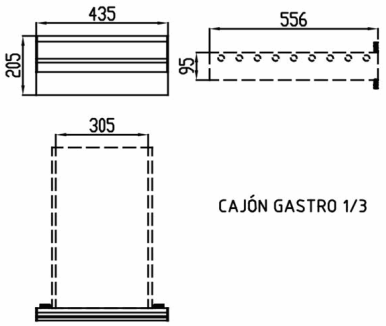






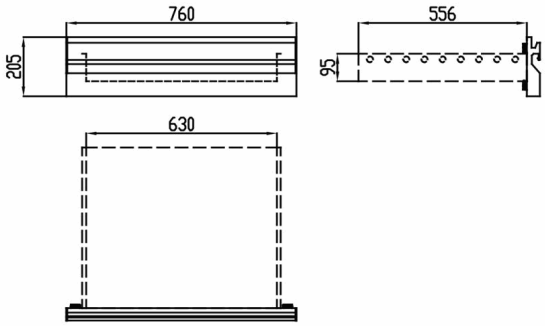
SECCIÓN SIN ENCIMERA

CAJÓN GASTRO 1/3



CAJÓN GASTRO 1/3

CAJÓN GASTRO 1/3 GN 2-1



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