



Botellero industrial Coreco BE-200-l: Gran capacidad de almacenamiento con exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, asegurando durabilidad y resistencia en ambientes hosteleros. Ideal para bares, restaurantes y chiringuitos que buscan una solución robusta y eficiente para el enfriamiento de botellas.

Destacamos: su gran capacidad de almacenamiento.

Catálogo de botelleros refrigerados industriales

El **BE-200-I de Coreco** es un bajomostrador refrigerado pensado para cocinas donde cada metro cuenta. Combina potencia frigorífica, accesibilidad y diseño compacto, sin renunciar a la capacidad. Perfecto para instalar bajo encimeras o mesas de preparación, mantiene los productos fríos siempre a mano.

Características técnicas del bajomostrador BE-200-I

• Capacidad útil: 530 litros

• Temperatura de trabajo: +2ºC a +8ºC



• Dimensiones exteriores (mm): 1990 x 550 x 850

• Puertas: 4 correderas

• Separadores interiores: 2 de alambre plastificado

• Refrigerante: R290

• Potencia frigorífica: 255 W

• Potencia eléctrica: 195 W

• Clase energética: D

Voltaje: 230V / 50Hz

• Construcción: acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)

Interior con cantos curvos para facilitar la limpieza, aislamiento de poliuretano de 40 kg/m³, unidad condensadora ventilada y extraíble, y **control mecánico de temperatura** con posibilidad de display digital.

¿Necesitas frío cerca de la zona de preparación sin perder superficie de trabajo?

El bajomostrador **BE-200-I** permite integrar refrigeración bajo mesa, con un acceso ágil a los ingredientes frescos sin desplazarte ni romper tu flujo de trabajo. Ideal para cocinas dinámicas que buscan practicidad.

Botellero industrial BE-200-I: refrigeración funcional bajo encimera

Con su estructura baja (850 mm) y fondo de 550 mm, encaja perfectamente en cocinas compactas o líneas de trabajo. Sus puertas correderas facilitan el acceso incluso en espacios estrechos, mientras que los **separadores interiores** ayudan a organizar el contenido.



Aunque la clase energética es D, el uso de **refrigerante ecológico R290**, el bajo consumo (195 W) y el aislamiento eficiente hacen que este modelo sea **económico en consumo real**, especialmente en turnos largos.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un bajomostrador refrigerado?

- Altura máxima y fondo, para saber si se adapta a tu espacio de trabajo
- **Número de puertas y sistema de apertura**: el modelo BE-200-I lleva correderas, ideal para zonas con poco espacio frontal
- Capacidad total y organización interna
- Consumo eléctrico y tipo de refrigerante (R290, ecológico)
- Facilidad de limpieza y mantenimiento (condensadora extraíble)

El **BE-200-I cumple perfectamente todos esos requisitos**, siendo una opción muy versátil.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un bajomostrador de **formato compacto pero profesional**, resistente, higiénico y funcional. Lo instalamos con frecuencia en cocinas urbanas, barras de show cooking y restaurantes donde cada centímetro cuenta.

Sobre Coreco

Coreco es una empresa española con amplia experiencia en soluciones de refrigeración para hostelería. Su gama de bajomostradores destaca por durabilidad, diseño funcional y facilidad de integración. En **EquipoH** confiamos en ellos desde hace más de 10 años por su soporte y garantía.

¿No sabes si se ajusta a tu cocina?

Escríbenos en el chat y te lo adaptamos a tu espacio. Te damos solución, no solo catálogo.



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2030x835x540mm