



Botellero refrigerado Coreco BE-100-I con 2 puerta y acabado: Frente exterior y costados en acero AISI-304, respaldo exterior en acero galvanizado, interior en acero AISI-304. Excelente relación calidad-precio.

Ideal para barras de bar, terrazas, hoteles,.... un botellero que va a durar mucho y siempre como nuevo.

Catálogo de botelleros refrigerados industriales

El **BE-100-I de Coreco** es la mejor solución de refrigeración en formato ultra compacto para cocinas profesionales con espacio muy limitado. Ideal para instalar bajo barras, zonas de preparación rápidas o en locales de pequeño formato, ofrece prestaciones completas en menos de 1,1 metros.

Características técnicas del bajomostrador BE-100-I

- **Capacidad útil:** 270 litros

- **Rango de temperatura:** +2°C a +8°C
- **Dimensiones exteriores (mm):** 1010 x 550 x 850
- **Puertas:** 2 correderas
- **Separadores interiores:** 1
- **Refrigerante:** R290 (ecológico, bajo GWP)
- **Potencia frigorífica:** 206 W
- **Potencia eléctrica:** 150 W
- **Clase energética:** D
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Material exterior:** acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)

Diseñado con **encimera de acero, unidad condensadora ventilada extraíble** y control de temperatura mecánico (con opción a display digital). El aislamiento inyectado de 40 kg/m³ asegura un funcionamiento eficiente.

¿Buscas refrigeración profesional en un espacio mínimo?

El modelo **BE-100-I** está pensado para esas situaciones donde hay muy poco fondo o ancho disponible, pero aún así necesitas una unidad fiable y accesible. Encaja perfectamente bajo barras, mesas y rincones operativos.

Botellero refrigerado BE-100-I: el más pequeño, pero 100% profesional

No te dejes engañar por su tamaño. Con sus **2 puertas deslizantes inox**, separadores internos y ventilación eficiente, este bajomostrador es ideal para mantener bebidas, ingredientes o platos fríos en servicio continuo.

Puede parecer justo, pero está diseñado para entornos donde se necesita frío puntual o de soporte, no almacenamiento central. Lo eligen muchos bares y foodtrucks por su equilibrio entre volumen, eficiencia y tamaño reducido.

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

- **Espacio real disponible bajo encimera (ancho y fondo)**
- **Necesidad de apertura frontal (corredera si hay poco espacio)**
- **Volumen útil frente al volumen total disponible**
- **Consumo energético y tipo de refrigerante**
- **Facilidad de limpieza y mantenimiento**

El **BE-100-I** es perfecto para quienes tienen claro que **cada cm cuenta, pero sin renunciar a calidad**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en espacios reducidos **no hay margen de error**: necesitas frío confiable, seguro y compacto. Este modelo tiene todo lo necesario, con la garantía de Coreco y los detalles técnicos que marcan la diferencia.

Sobre Coreco

Coreco, marca española reconocida en Europa, es sinónimo de fiabilidad en frío comercial. Su línea de bajomostradores inox está diseñada para el uso intensivo y el entorno real de la hostelería.

Desde EquipoH llevamos más de una década instalando este modelo sin sorpresas.

¿Tu cocina o barra es pequeña pero exigente?

Escríbenos al chat y te ayudamos a encajarlo al milímetro.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1020x835x540mm