



Botellero industrial Coreco BE-250-I 5 PUERTAS: 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-250-I de Coreco** es una solución robusta y versátil para instalaciones profesionales que necesitan **gran capacidad de refrigeración bajo encimera**. Este modelo, con 5 puertas y estructura de acero AISI-304, combina rendimiento frigorífico con orden interno y accesibilidad operativa, sin comprometer espacio en cocina.

Características técnicas del bajomostrador BE-250-I

- **Capacidad útil:** 720 litros
- **Rango de temperatura:** +2°C a +8°C

- **Dimensiones (mm):** 2480 x 550 x 850
- **Puertas:** 5 correderas inox
- **Separadores interiores:** 4
- **Refrigerante:** R290 (ecológico y eficiente)
- **Potencia frigorífica:** 488 W
- **Potencia eléctrica:** 238 W
- **Clase energética:** D
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Aislamiento térmico:** Poliuretano inyectado de 40 kg/m³
- **Encimera:** Acero inoxidable
- **Condensador:** Ventilado y extraíble

Este modelo también incluye **control mecánico de temperatura** (con opción de display digital) y separadores plastificados regulables en altura.

¿Te falta capacidad de frío sin ocupar más metros cuadrados?

El **BE-250-I** está pensado para cocinas que necesitan guardar muchos ingredientes en frío, listos para el servicio, pero sin recurrir a armarios o cámaras que ocupen más espacio operativo. Bajo la encimera, y con 5 puertas, es como tener una cámara distribuida en línea de producción.

Botellero industrial BE-250-I: frío de gran volumen con acceso inmediato

Este modelo destaca por su **organización interna**, facilidad de acceso y

refrigeración potente, perfecta para entornos de trabajo intensivo. El diseño con puertas correderas inox reduce el espacio frontal necesario, lo que mejora el flujo de trabajo en cocinas estrechas o zonas de paso.

Si tu cocina maneja mucha preparación, mise en place o productos refrigerados en rotación, este bajomostrador te da todo lo necesario sin depender de cámaras alejadas del área de trabajo.

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

- **Cantidad de puertas necesarias según el volumen diario**
- **Acceso: abatibles o correderas, según espacio disponible**
- **Consumo energético frente a capacidad útil real**
- **Condiciones de trabajo (32°C ambiente)**
- **Materiales y mantenimiento preventivo**

Con el **BE-250-I**, tendrás espacio de sobra, orden y fiabilidad sin comprometer la operativa diaria.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que cuando llega el volumen, no hay tiempo para buscar en cámaras externas. Este modelo es perfecto para equipos exigentes que trabajan sin parar.

Puertas fuertes, frío constante, estructura sólida y muy fácil de mantener.

Sobre Coreco

Coreco es fabricante nacional con reconocimiento internacional en soluciones de refrigeración profesional. Su gama de bajomostradores es ampliamente usada en cocinas de hoteles, restaurantes, colectividades y cocinas centrales.

Desde **EquipoH**, recomendamos este modelo por su durabilidad demostrada.

¿Necesitas volumen y eficiencia bajo encimera?

Chatea con nosotros y te ayudamos a configurarlo según tu cocina.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2480x835x540mm