

## Base Chef Refrigerada Brunetti

### Serie BCR



- Construcción en acero inox. AISI304
- Temp. de trabajo 0°C a 10°C
- Cajonera con bandejas GN 1/1 y 1/6
- Ruedas con frenos incorporadas

# Características

Serie BCR



Acero inox



Temp. ajustable



Fácil limpieza

- Construcción robusta en acero inoxidable AISI 304.
- Sistema monoblock ventilado con excelente distribución del frío.
- Temperatura de trabajo de 0°C a 10°C.
- Cajonera con bandejas GN 1/1 y 1/6 (según modelo).
- Ruedas con frenos incorporadas.

## Características:

**Estructura en acero inoxidable AISI 304:** Garantizando una alta durabilidad, higiene y resistencia a la corrosión.

**Sistema de refrigeración monoblock ventilado:** Permitiendo una distribución del aire frío de manera uniforme dentro del gabinete, manteniendo una temperatura constante y estable en todas las áreas.

**Compresor con refrigerante R290:** Asegurando un funcionamiento confiable, eficiente y silencioso. Utiliza gas ecológico libre de CFC.

**Montaje lateral (Side Mounted):** Facilitando el acceso a los componentes del sistema de refrigeración, simplificando el mantenimiento y la limpieza.

**Cajones de extensión total en acero inoxidable:** Los cajones permiten la carga y descarga completa de bandejas gastronómicas sin riesgo de vuelco. Cuentan con guías de alta resistencia y están contruidos en acero inoxidable lo que los hace resistentes a la corrosión y de larga vida útil.

# Datos técnicos

Serie BCR

**Controlador digital Dixell:** El cual permite una regulación precisa de la temperatura y las funciones del equipo, con lectura clara y operación simple.

**Ruedas resistentes con freno:** Las cuales permiten un desplazamiento ágil y seguro del equipo.



| MODELO             | BCR2P925                                  | BCR4P1838                |
|--------------------|-------------------------------------------|--------------------------|
| Cajones            | 2                                         | 4                        |
| Dimensión cajón    | 455 x 500 x 90 mm                         | 615 x 500 x 90 mm        |
| Tipo de bandejas   | 1 × GN 1/1 100 + 3 × GN 1/6 100 por cajón | 2 × GN 1/1 100 por cajón |
| Material bandejas  | PVC                                       |                          |
| Voltaje/Frecuencia | 220V / 50Hz                               |                          |
| Corriente nominal  | 3.4 A                                     | 3.9 A                    |
| Potencia compresor | 1/4 HP                                    | 1/4 HP                   |

# Datos técnicos

Serie BCR

| MODELO                       | BCR2P925                            | BCR4P1838           |
|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Protección eléctrica         | Clase I                             |                     |
| Temperatura de trabajo       | 0°C a 10°C                          |                     |
| Temperatura ambiente máx.    | 43 °C                               |                     |
| Clasificación climática      | N                                   |                     |
| Tipo de enfriamiento         | Ventilado (por aire)                |                     |
| Sistema de descongelamiento  | Automático                          |                     |
| Sistema de refrigeración     | Monoblock                           |                     |
| Refrigerante                 | R290                                |                     |
| Agente espumante             | Ciclopentano                        |                     |
| Controlador                  | Digital Dixell                      |                     |
| Ruedas                       | Sí, con freno lateral               |                     |
| Iluminación interior         | No                                  |                     |
| Dimensiones externas         | 925 x 815 x 649 mm                  | 1838 x 815 x 649 mm |
| Dimensiones embalaje         | 965 x 855 x 690 mm                  | 1878 x 855 x 690 mm |
| Peso equipo                  | 90 Kg                               | 148 Kg              |
| Peso bruto                   | 99 Kg                               | 155 Kg              |
| Material: Estructura int/ext | Acero inoxidable AISI 304           |                     |
| Material de cajones          | Acero inoxidable AISI 304 cepillado |                     |

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*