



Tecnología de precisión para una calidad gourmet

En **CORECO GOURMET** creemos que el valor de un refrigerador está en su capacidad para preservar la calidad del producto que contiene.

CATÁLOGO COMPLETO GOURMET

SECCIONES



Maduración de carne



MADURACION DE CARNE «DRY AGED»

Humedad y temperatura controladas para el proceso de maduración

CATALOGO

MODELOS



Cava de Vinós



ENFRIADORES DE VINOS

Máxima capacidad de almacenamiento y exposición

CATALOGO

MODELOS



Expositores Refrigerados



EXPOSITORES ALTO RENDIMIENTO 24/7

Alto rendimiento en refrigeración y congelación

CATALOGO

MODELOS



Charcutería y Secado de Embutidos



SECADO DE EMBUTIDOS

Ciclos de secado con humedad y temperatura controladas

CATALOGO

MODELOS



Abatidores Temperatura



ABATIDOR DE TEMPERATURA

Control preciso en el abatimiento de temperatura

CATALOGO

MODELOS

NOTICIAS DE INTERÉS

CORECO GOURMET

VISITA NUESTRO BLOG



17/06/2024

Evolución en la maduración de carne

Evolución en la maduración de carne Bienvenidos al blog de Coreco. Hoy queremos hacer una...



14/06/2024

Conservación del vino en cavas refrigeradas

Conservación del vino en cavas refrigeradas Bienvenido a nuestra guía detallada sobre la conservación y...



12/06/2024

La maduración de la carne con Coreco Gourmet

La maduración de la carne con Coreco Gourmet Bienvenidos a nuestro blog. Queremos inaugurar este...



Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800 14900 Lucena (Córdoba)

+34 957 50 22 75

+34 957 51 42 98

info@coreco.es

SECCIONES

Maduración de Carne DRY AGED

Cava de Vinós

Expositores Alto Rendimiento 24/7

Secadero Embutidos

Abatidores de Temperatura

CATEGORIAS

-- Selección --



NUESTRAS MARCAS

CORECO

CORECO COLD ROOMS

CORECO



CORECO



 **CORECO**
GOURMET



El uso de armarios especializados para vinos, la maduración de carne y charcutería, es una inversión de alta rentabilidad que los profesionales del sector apreciarán.

Profesionalizan y revalorizan la oferta, atrayendo al público dispuesto a reconocer apreciar productos de alta calidad.

The use of professional specialized cabinets for wine, meat ageing and charcuterie, is a highly profitable investment that professionals in the sector will appreciate.

They professionalize and revalue the offer, attracting the public willing to recognize and appreciate high-quality products.





The **dry ageing process** is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized user&equipment**.

Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

Our smart ageing technology takes **the simple way out of the process**, allowing you to create the **tastiest meats**.

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a **temperature and humidity-controlled environment for a period of time**, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, **enhancing the flavour and tenderness of the meat**.

This process typically takes **several weeks**, during which **the meat loses moisture**, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the **meat's natural flavour**.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers

PRODUCT EXCELLENCE, THE MVP



MADURACION DE CARNES

DRY AGED meat

EL PROTAGONISTA, LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO



El proceso de **madurado en seco** es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco **requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como **equipo y usuario especializados**.

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente **simplifica el proceso** y le permite crear las **carnes más sabrosas**.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un **ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo**, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, **mejorando el sabor y la ternura de la carne**.

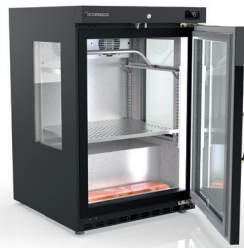
Este proceso suele durar **varias semanas**, durante las cuales **la carne pierde humedad**, lo que da como resultado un sabor más concentrado. **La temperatura y la humedad controladas** evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del **sabor natural de la carne**.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente.

Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.

CORECO
GOURMET





DAV-200



DAV-200-P



DAV-400

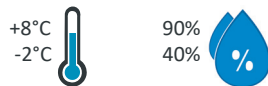
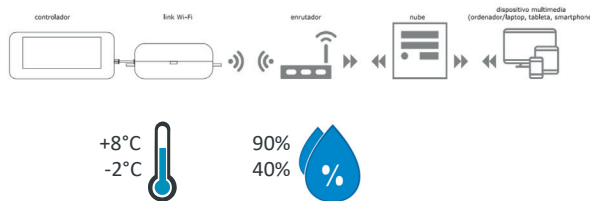
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	capacidad carne meat capacity (Kg.)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	900	650	1	1	120	20	230V-50Hz	R290 / R600a	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	1545	650	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



- Exterior en acero plastificado negro (inox opcional), excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- Black coated steel (AISI-304 on demand) exterior, except rear side.
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Height adjusters
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module

OPCIONES	OPTIONS	€
módulo Bluetooth o WIFI	bluetooth or WIFI set	146 €
estante adicional	additional shelf	53 €
barras carniceras adicionales	additional bars	117 €
set 4 ruedas	4 castors set	98 €
bandeja para 2 bloques sal	tray for 2 salt blocks	72 €
bloque de sal 200x100x25	200x100x25 salt block	50 € x ud
exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar



Exterior inox o lacado opcional

SS exterior or lacquered on demand

Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGED"
DRY AGED display cabinet



DAV-200



DAV-200-P



DAV-400



DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI
Combinan con armarios enfriadores de vino
Combine with wine cooler cabinets



mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	capacidad carne meat capacity (Kg.)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	488	307	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	307	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	1000	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	1100	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



- Exterior en acero plastificado negro o inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- Black coated steel or AISI-304 exterior, except the rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module

OPCIONES	OPTIONS	€
módulo Bluetooth o WIFI	bluetooth or WIFI set	146 €
estante adicional DA400	DA400 extra shelf	89 €
DA750/1002/2003 estante extra	DA750/1002/2003 extra shelf	89 €
barras carniceras adicionales	additional bars	135 €
set 4 ruedas	4 castors set	98 €
set 5 ruedas	5 castors set	122 €
set 6 ruedas	6 castors set	146 €
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks	90 €
bloque de sal 200x100x25	200x100x25 salt block	50 € x ud
exterior lacado	laquered exterior	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar

STANDARD	
II	ext. inox + int. inox SS ext + SS interior
NI	ext. negro + int. inox black ext. + SS interior



Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"
DRY AGING display cabinet



DA-400-NI



DA-750-NI

Serigrafiado
perimetral
Perimetral
serigraphy



PRODUCT EXCELLENCE, THE MVP

A refrigerated cabinet for storing wine bottles must have specific characteristics to guarantee storage in optimal conditions.

CORECO offers you a range that more than meets the needs of such a specific product.

Quality and reliability

Our cabinets are built with the highest quality standards. Durable materials and advanced manufacturing techniques ensure reliability, giving you peace of mind when investing in reliable equipment.

Aesthetics and elegance

They stand out for their elegant design. Variety of finishing and style options so that it integrates properly into any environment, whether it is a restaurant, exclusive winery or point of sale.

Preservation of wine quality

Specific products to maintain optimal conditions to preserve the quality of the wine, can be stored safely, without worrying about premature degradation.

Constant and appropriate temperature for preserving wine, generally between 10°C to 15°C for red wines, 7°C to 10°C for white wines and around 4°C for sparkling wines.

Correct air circulation inside the cabinet is important to maintain a uniform temperature in all areas, avoiding hot or cold spots. Space and capacity to store all the wine bottles you want to keep, with specifically designed shelves.

Correct thermal insulation is essential to ensure that the cabinet can maintain a constant temperature and is not affected by external temperature changes.

Energy efficiency

We design with an eye toward energy efficiency, which not only reduces operating costs for customers but also reflects a commitment to environmental sustainability. Enjoy adequate performance without sacrificing environmental responsibility.

Storage optimization

Specifically designed to store and refrigerate wine bottles efficiently. The internal layout and adjustable shelves are designed with customer comfort in mind, allowing you to maximize available space and organize bottles neatly.

Precise temperature control

The quality of our products is reflected in their ability to maintain a constant and optimal temperature for storage.

Advanced cooling technology

We incorporate cutting-edge cooling technology for optimal performance and efficient energy consumption.

In short, our wine refrigeration cabinets offer a balanced combination of performance, design and reliability that makes them the ideal choice for any wine enthusiast or hospitality-related business that values quality and excellence in storage and preservation. so appreciated product.



Expositor refrigerado vinos

Display wine coolers

EL PROTAGONISTA, LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO



Un armario refrigerador para la conservación de botellas de vino debe tener características específicas para garantizar el almacenamiento en óptimas condiciones.

CORECO pone a su disposición una gama que cumple sobradamente con las necesidades que un producto tan concreto necesita.

Calidad y fiabilidad

Nuestros armarios están contruidos con los más altos estándares de calidad. Los materiales duraderos y las técnicas de fabricación avanzadas garantizan la fiabilidad, lo que proporciona a tranquilidad de invertir en un equipo confiable.

Estética y elegancia

Destacan por su elegante diseño. Variedad de opciones de acabados y estilo para que se integre adecuadamente en cualquier entorno, ya sea un restaurante, bodega exclusiva o punto de venta.

Preservación de la calidad del vino

Productos específicos para mantener las condiciones óptimas para preservar la calidad del vino, pueden almacenar de forma segura, sin preocuparse por la degradación prematura.

Temperatura constante y adecuada para la conservación del vino, generalmente entre 10°C a 15°C para vinos tintos, 7°C a 10°C para vinos blancos y en torno a 4°C para los espumosos.

La correcta circulación de aire dentro del armario es importante para mantener una temperatura uniforme en todas las áreas, evitando puntos calientes o fríos.

Espacio y capacidad para almacenar todas las botellas de vino que se deseen conservar, con estantes diseñados específicamente.

El correcto aislamiento térmico es esencial para garantizar que el armario pueda mantener una temperatura constante y no se vea afectado por cambios externos de temperatura.

Eficiencia energética

Diseñamos con la vista puesta en la eficiencia energética, lo que no solo reduce los costos operativos para los clientes, sino que también refleja un compromiso con la sostenibilidad ambiental. Disfrutar de un rendimiento adecuado sin sacrificar la responsabilidad medioambiental.

Optimización del almacenamiento

Diseñados específicamente para almacenar y refrigerar botellas de vino de manera eficiente. La disposición interna y los estantes ajustables están diseñados pensando en la comodidad del cliente, lo que permite maximizar el espacio disponible y organizar las botellas de manera ordenada.

Control preciso de la temperatura

La calidad de nuestros productos se refleja en su capacidad para mantener una temperatura constante y óptima para el almacenamiento.

Tecnología de enfriamiento avanzada

Incorporamos tecnología de enfriamiento de vanguardia para un óptimo rendimiento y un consumo energético eficiente.

En resumen, nuestros armarios para refrigerar botellas de vino ofrecen una combinación equilibrada de **rendimiento, diseño y fiabilidad** que los convierte en la elección ideal para cualquier entusiasta del vino o negocio relacionado con la hostelería que valore la calidad y la excelencia en el almacenamiento y conservación tan apreciado producto.



DAW-200



DAW-400

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAW-200	+2°C +18°C	600	900	650	2	120	26	230V-50Hz	R290	304	201	4 30°C 55%
DAW-400	+2°C +18°C	600	1545	650	4	240	60	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI:** Interior en acero inox AISI-304
- **NN:** Interior en acero plastificado negro
- Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisor (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía
- **EBRW-1302/2:** dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Black coated steel (laquered on demand) exterior, except rear side.
- **NI:** AISI-304 Stainless steel interior
- **NN:** black plastic coated interior
- Reversible opening door, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Lock as standard
- Double LED interior light, 3000K
- AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption
- **EBRW-1302/2:** two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature

OPCIONES	OPTIONS	€
estante adicional	additional shelf	130 €
estante especial	customized shelf	consultar
set 4 ruedas	4 castors set	98 €
set 4 patas	4 legs set	54 €
exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar

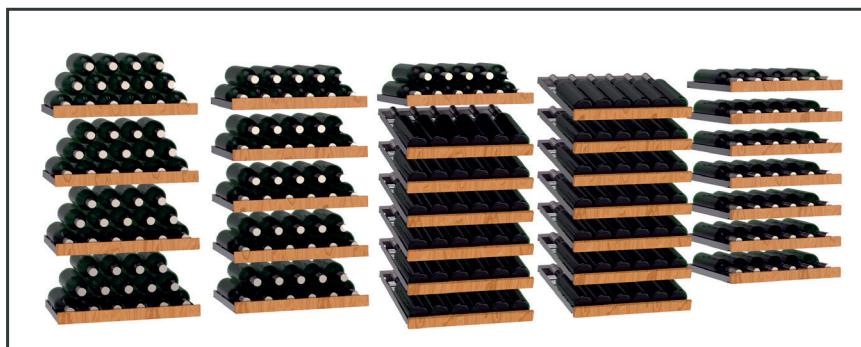
ESTANTES

Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES

We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - Standard shelves (tiltable 20°)



Estantes especiales (inclinación 35°) Customized shelves (35° inclination)





+18°C

+2°C



DAW-200-NI
Interior INOX, estante especial
SS interior, customized shelf



DAW-400-NN
Interior NEGRO, estantes adicionales
BLACK interior, additional shelves



DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI
Combinan con armarios maduradores de carne
Combine with Dry Ageing cabinets





EBRW-751



EBRW-1302 EBRW-1302/2



EBRW-2003 EBRW-2003/2

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
EBRW-751	+2°C +18°C	680	2055	735	6	505	105	230V-50Hz	R290	502	260	4 30°C 55%
EBRW-1302	+2°C +18°C	1370	2055	735	12	1201	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
EBRW-1302/2	+2°C +18°C	1370	2055	735	12	505 + 505	105 + 105	230V-50Hz	R290	502 + 502	260 + 260	4 30°C 55%
EBRW-2003	+2°C +18°C	2055	2055	735	18	1852	315	230V-50Hz	R290	1814	1726	4 30°C 55%
EBRW-2003/2	+2°C +18°C	2055	2055	735	18	1201 + 505	210 + 105	230V-50Hz	R290	845 + 502	396 + 260	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI:** Interior en acero inox AISI-304
- **NN:** Interior en acero plastificado negro
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisor (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descharche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía
- **EBRW-1302/2 y 2003/2:** dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Black coated steel (laquered on demand) exterior, except rear side.
- **NI:** AISI-304 Stainless steel interior
- **NN:** black plastic coated interior
- Reversible opening doors (751), with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Lock as standard
- Double LED interior light, 3000K
- AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption
- **EBRW-1302/2 and 2003/2:** two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature

OPCIONES	OPTIONS	€
estante adicional	additional shelf	130 €
estante especial	customized shelf	consultar
set 4 ruedas	4 castors set	98 €
set 5 ruedas	5 castors set	122 €
set 6 ruedas	6 castors set	146 €
set 4 patas	4 legs set	54 €
set 5 patas	5 legs set	68 €
set 6 patas	6 legs set	86 €
exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar

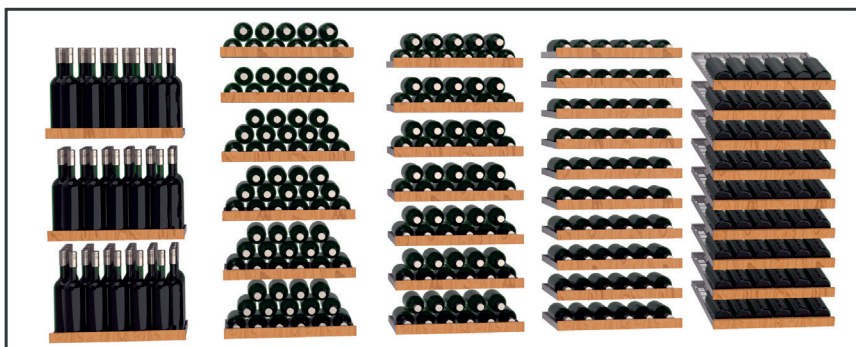
ESTANTES

Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES

We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - Standard shelves (tiltable 20°)



Estantes especiales (inclinación 35° y apoyo central) Customized shelves (35° inclination and central support)



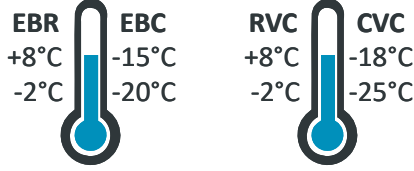


EBRW-1302/2-NN bi-temperatura
Interior NEGRO y una puerta con estantes especiales
BLACK interior and one door with customized shelves



EBRW-751-NI
Interior INOX y estantes especiales
SS interior, with customized shelves





HEAVY DUTY 24/7 UNITS

Some benefits of setting up your shop with CORECO display chillers and freezers merchandisers

Operating temperature ranges

To prolong the useful life of the products, you must keep them at the optimum temperature with environments (depending on the model) from **+15° to +32°C** -2°C to +8°C for refrigerated products, -20°C to -15°C for frozen ones and -25°C to -18°C for the most exigent needs.

Space saving

Our displays are compact and designed to fit into small spaces, which makes them ideal for minimarkets. With CORECO display chillers and freezers, you can maximize your available space and increase your product offerings.

Energy-efficiency

In front of the traditional front open chillers, the CORECO display chillers and freezers are designed to save electricity by using components with less electricity consumption as LEDs, electronic fans, smart digital controllers, double and triple-glazed doors with low-emissive film, 70 mm of perimetral isolement, etc. All focused on saving (in the short and long run) on energy bills and operating costs.

Hygiene

They're easy to clean and maintain, ensuring that your products are always displayed properly.

24/7 heavy-duty

The whole range of CORECO is manufactured as a compact insulated structure without internal joints of detachable sides or built-in door frames. Reinforced hinges and handles for heavy work, metallic shelves, air-curtain flow evaporators or top mounted for most on-site exigent cooling needs.

Customizable

Whether you need a small or a large unit, our display chillers and freezers come in different sizes. There are options available to meet your requirements in colours and optional small internal solutions to keep all products well-organized, allowing you to set them to suit your particular needs. They come with different shelves and racks that allow for an organized display of products, making it easier for customers to find what they need. This can help your minimarket to create an attractive shopping environment for customers.

Customer experience

Better product visibility on display chillers provides a more visually appealing way to present food and drink products, creating a more enjoyable shopping experience for customers by providing them with easy access to what caught their eye. This can help to create a positive impression of your shop.



Estantes con portaprecios
Label holder on shelves



Amplio plano de exposición
Display area



Cortina de aire
Air curtain



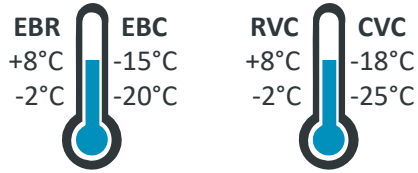
Construcción monobloque
Monoblok construction



Expositores ALTO RENDIMIENTO

HIGH AVERAGE display merchandisers

UNIDADES DE ALTO RENDIMIENTO 24/7



Ventajas al instalar en su tienda expositores refrigerados CORECO

Rangos de temperatura

Para prolongar la vida útil de los productos, debe conservar los a la temperatura óptima con ambientes (según modelo) de **+15° a +32°C**

-2°C a +8°C para productos refrigerados, **-20°C a -15°C** para congelados y **-25°C a -18°C** para las necesidades más exigentes que precisan alto rendimiento.

Ahorro de espacio

Nuestros armarios son compactos diseñados para caber en espacios pequeños, lo que los hace ideales para pequeñas tiendas. Con nuestros expositores, puede maximizar el espacio disponible y aumentar la oferta de productos a la venta.

Eficiencia energética

Frente a los enfriadores tradicionales de apertura frontal, nuestros armarios expositores están diseñados para ahorrar electricidad mediante el uso de componentes con menor consumo eléctrico como LED, ventiladores electrónicos, controladores digitales inteligentes, puertas de doble y triple acristalamiento con película de baja emisividad, aislamiento perimetral de 70 mm, etc. Todo enfocado en el ahorro (a corto y largo plazo) en las facturas de energía y costes operativos.

Higiene

Son fáciles de limpiar y mantener, lo que garantiza que sus productos siempre se muestren correctamente.

Alta exigencia 24/7

Toda la gama de armarios expositores CORECO, se fabrica en un monobloque con aislamiento de 70 mm, compacto, sin uniones internas de piezas desmontables o marcos de puerta encastrables. Bisagras y tiradores reforzados, estantes metálicos, evaporadores por flujo de cortina de aire al respaldo o montados en la parte superior para las necesidades de enfriamiento más exigentes.

Personalizable

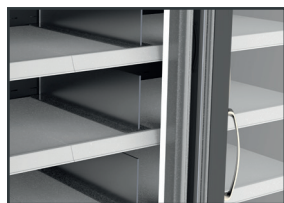
Nuestros armarios expositores están disponibles en seis tamaños con opciones para cubrir con sus necesidades y pequeñas soluciones opcionales internas y externas opcion para mantener todos los productos bien organizados, lo que le permite configurarlos en la manera que puedan satisfacer sus particulares necesidades. Dotados con estantes y parrillas que permiten exponer de forma organizada los productos, creando un entorno atractivo para los clientes.

Experiencia del cliente

Una mejor visibilidad del producto en los expositores proporciona una mejor experiencia para el comprador en una tienda, creando una experiencia de compra más agradable para los clientes al brindarles un fácil acceso al producto. Esto puede ayudar a crear una positiva impresión de su tienda y fidelizar al cliente.



Estante alambre
Wire shelf



Divisor estante
Shelf divider



Barra para ganchos
Hook brackets



Barra carnicera (embutidos)
Butcher bar (sausages)



EBR-751



EBR-1302



EBR-2003

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
EBR-751	-2°C +8°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	264 260	- B
EBC-751	-20°C -15°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R290 R449A*	606 452	560 627	D -
EBR-1302	-2°C +8°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	461 396	- C
EBC-1302	-20°C -15°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290 R449A*	907 1042	902 1010	D -
EBR-2003	-2°C +8°C	2055	2055	735	12+6	1852	230V-50Hz	R449A* R290	1215 1702	932 943	- C
EBC-2003	-20°C -15°C	2055	2055	735	12+6	1852	230V-50Hz	R290 R449A*	1814 1630	1726 1640	E -

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

* no disponible mercado UE - not for EU market
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero plastificado blanco (BI) o negro (NI) al mismo precio
- Interior en acero inoxidable AISI-304, con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EBR: Doble cristal, EBC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores REFORZADOS en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- 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 puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32° ambiente

- White (BI) or black (NI) plastic coated exterior, same price
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- EBR: Double glazed door, EBC: Triple glazed doors
- Double LEDs internal lighting
- REINFORCED shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Height Adjustable knobs, castors or legs on demand
- Control panel and compressor ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32° ambient



EBR-751-BI

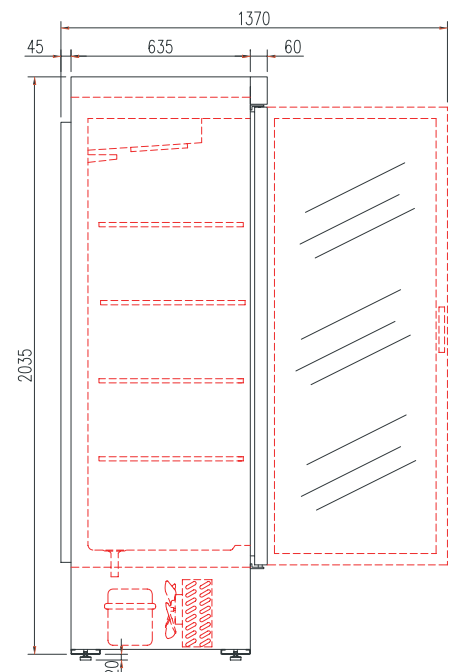
Exterior blanco o negro al mismo precio

Black or white exterior same price

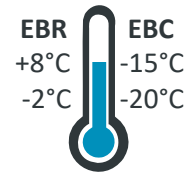


EBR-751-NI

STANDARD	
BI	ext. blanco + int. inox white ext + SS interior
NI	ext. negro + int. inox black ext. + SS interior
ON DEMMAND	
BB	ext. blanco + int. blanco white ext + white interior
NN	ext. negro + int. negro black ext. + black interior
otras combinaciones, consultar ask for other combinations	



OPCIONES	OPTIONS	€
portaprecios	Porta prices	7 €
parrilla adicional	additional grill	35 €
cerradura puerta de cristal	glass door lock	61 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
set 4 patas	set 4 legs	54 €
set 5 patas	set 5 legs	68 €
set 6 patas	set 6 legs	86 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
otro color exterior o interior	other exterior or interior color	consultar



EBC-1302-BB
Patas opcionales
Optional legs



EBR-2003-NN
Interior negro, opcional
Optional black interior



RVC-751



RVC-1302



RVC-2003

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	TDA (m ²)	TRA (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	vol. bruto gross vol. (L)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	CCE EEC 2019/2018 EN16902
RVC-751	-2°C+8°C	680	2065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	B
CVC-751	-25°C-18°C	680	2065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1353	1132	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	C
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1470	1215	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-2003	-2°C+8°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1710	1180	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
CVC-2003	-25°C-18°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1814	1749	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	E

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- RVC: Doble cristal , CVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- 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 puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **Temperatura de trabajo +15°C a 32°C ambiente**

- **White (BB) or black (NB) plastic coated exterior, same price**
- **White plastic coated interior (black on demand)**
- **stainless steel stamped bottom and rounded corners - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense**
- **RVC: Double glazed door + LEDs, CVC: Triple glazed door + LEDs**
- **Double LEDs internal lighting**
- **Heavy duty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder**
- **Height djustable knobs, castors or legs on demand**
- **Control panel and compressor ventilation grill, removable**
- **Fan assisted condenser unit**
- **Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating**
- **Air curtain in the whole rear side**
- **Evaporator fan stops when door is opened**
- **Automatic evaporation of defrost water**
- **40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP**
- **Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption**
- **Operating temperature from 15°C to 32°C ambient**



RVC-1002-BB



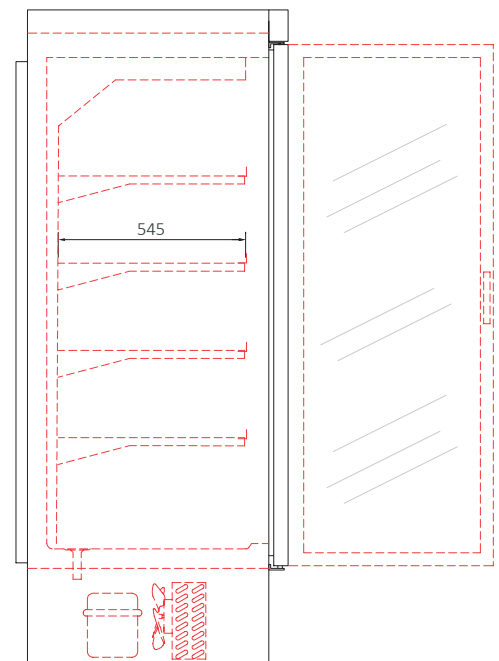
RVC-1002-BN

Exterior e interior negro o blanco, al mismo precio

Black or white exterior same price

BB	ext. blanco + int. blanco	white ext + white int.	otras combinaciones,
BN	ext. blanco + int. negro	white ext. + black int.	consultar
NB	ext. negro + int. blanco	black ext. + white int.	ask for other combinations
NN	ext. negro + int. negro	black ext. + black int.	

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta de cristal	glass door lock	61 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
set 4 patas	set 4 legs	54 €
set 5 patas	set 5 legs	68 €
set 6 patas	set 6 legs	86 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
otro color exterior o interior	other exterior or interior color	consultar
paragolpes	bumpers	consultar





temp. ambiente
amb. temperature



+32°C
+15°C

Aislamiento
70 mm
isolation



CVC-2003-BB



RVC
+8°C
-2°C



CVC
-18°C
-25°C



RVC-751-NB

Con paragolpes y costados panorámicos opcionales
With optional bumper-bars and panoramic sides



RVC-2003-NB

Con estantes alambre opcionales
With optional wire shelves

Luces en estantes, opcional
Optional shelves lighting



Estantes alambre, opcional
Optional wiring shelves





Salami curing is a **time-honoured technique** that has been passed down through generations.

The process of **heat drying and fermenting** results in a **unique and flavorful product**.

This process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized equipment**.

In our own experience, **different clients need different configurations to get the same excellent final product**.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of **preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices**, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then **stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months**, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it **loses moisture and becomes denser**, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The **salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity help to prevent spoilage**.

TRADITION UNITED WITH HIGH TECHNOLOGY



TRADICIÓN UNIDA A LA ALTA TECNOLOGÍA



CHARCUTERIA CHARCUTERIE

El **curado de embutidos**, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de **estufaje, fermentación y secado**, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado**.

En nuestra experiencia, **diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final**.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.





ASC-751



ASCV-751



ASC-S-751



ASC-ES-751

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	estufaje dripping	secado drying	voltaje voltage	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	estufaje dripping max. W	secado drying max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	265	5 40°C 40%
ASCV-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	285	5 40°C 40%
ASC-S-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	no	✓	230V-50Hz	+4°C +16°C	30	R290	490	-	265	5 40°C 40%
ASC-ES-752	680	2160	735	op.	2 KIT	245+245	✓	✓	230V-50Hz	+22°C +30°C +4°C +16°C	15	R290	315	556	180	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frío- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)
- Embedded stainless steel door
- ASCV: Soft pink LED interior light
- Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Dripping process with air purification and renewal system
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- **70 mm** insulation on sides
- Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)
- 6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.
- Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)

- **ASC y ASCV:** un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S:** un recinto sólo para secado
- **ASC-ES:** dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

- **ASC y ASCV:** one section for dripping a drying
- **ASC-S:** one section just for drying
- **ASC-ES:** two independent sections, one for dripping and one for drying



CICLO - CYCLE	renovación renewal	tiempo - time		temp.		humedad - humidity	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	si / yes	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - DRYING	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

*equipo frig. de apoyo- with frig device
**sin aporte exterior- no external inlet needed



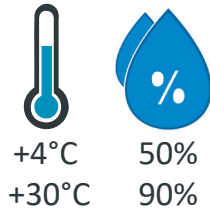
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexión WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €



Armario SNACK, una puerta curación y secado de CHARCUTERIA
 One door SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



Estantes opcionales
 Optional shelves



ASCV-1302



ASC-ES-752

ASC-S-751





ASC-1302



ASCV-1302



ASC-S-1302



ASC-ES-1302

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	estufaje dripping	secado drying	voltaje voltage	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	estufaje dripping max. W	secado drying max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	360	5 40°C 40%
ASCV-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	400	5 40°C 40%
ASC-S-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	no	✓	230V-50Hz	+4°C +16°C	60	R290	750	-	360	5 40°C 40%
ASC-ES-1303	1370	2160	735	op.	2 KIT	956+245	✓	✓	230V-50Hz	+22°C +30°C	45	R290	315	556	180	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	750	-	360	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frío- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- **ASC y ASCV:** un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S:** un recinto sólo para secado
- **ASC-ES:** dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *ASCV: Soft pink LED interior light*
- *Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation grille*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *Dripping process with air purification and renewal system*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *70 mm insulation on sides*
- *Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)*
- *6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.*
- *Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)*

- **ASC y ASCV:** one section for dripping and a drying
- **ASC-S:** one section just for dripping
- **ASC-ES:** two independent sections, one for dripping and one for drying



CICLO - CYCLE	renovación renewal	tiempo- time		temp.		humedad- humidity	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	si / yes	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - DRYING	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

*equipo frig. de apoyo- with frig device
**sin aporte exterior- no external inlet needed



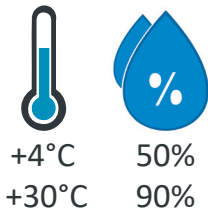
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexión WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €



Armario SNACK, dos cuerpos curación y secado de CHARCUTERIA
 Two sections SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



Estantes opcionales
 Optional shelves



ASC-ES-1303



ASC-1302

ASC-S-1302



¿Qué es un abatidor?

Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

¿Cómo funciona un abatidor?

Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?

El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?

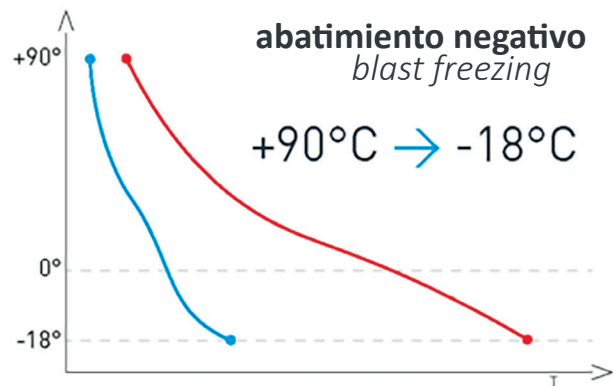
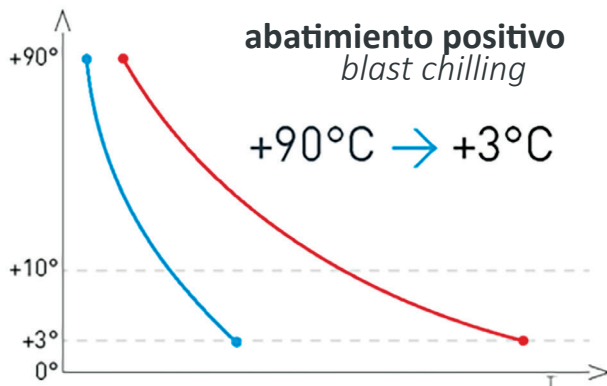
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

How Does a Blast Chiller Work?

Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?

The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply



Evitar la zona de peligro de temperatura

Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone

Bacteria multiply at a rapid pace on high temperatures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.

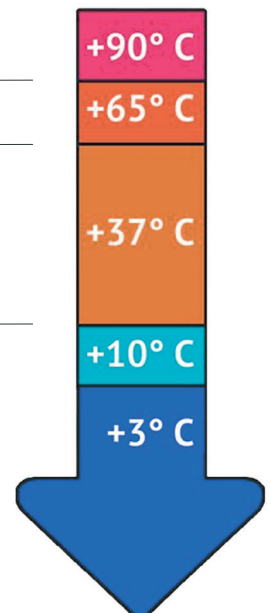
Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.

NO proliferación de bacterias
NO bacterial proliferation

Empieza la proliferación de bacterias
Bacterial proliferation starts

Máxima proliferación de bacterias
Maximum bacterial proliferation

Mínima proliferación de bacterias
Minimum bacterial proliferation



Qué es y cómo funciona un ABATIDOR de TEMPERATURA

BLAST CHILLER & FREEZER, what is and how it works

INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL

Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE

We incorporate a touch interface with a 5" screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA

Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES

Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS

Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD

Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA

Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE

It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO

Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING

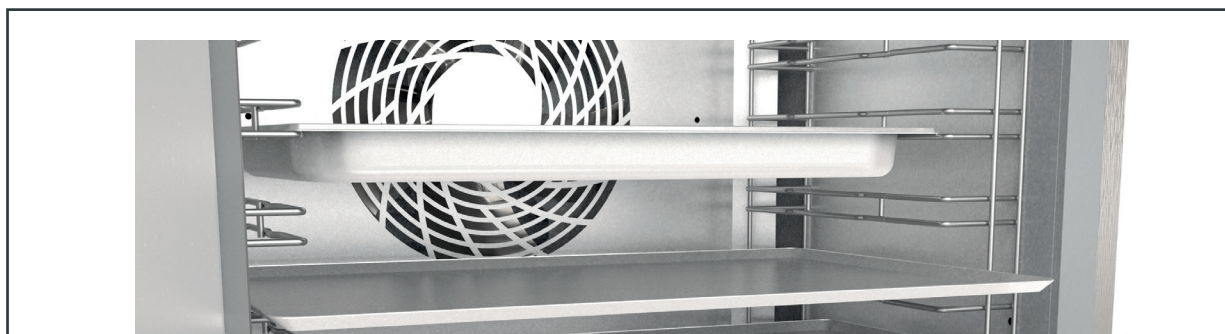
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO

Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING

Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance





A3N



A5N

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamiento insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	pares guías slides sets (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +65 / +3 (kg)	producción production +65/-18 (kg)	clase climate
A3N	715	520	700	45	3	3	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

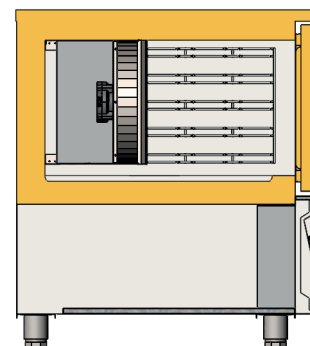
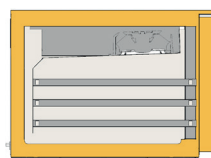
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)
- 70 mm distance between levels
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



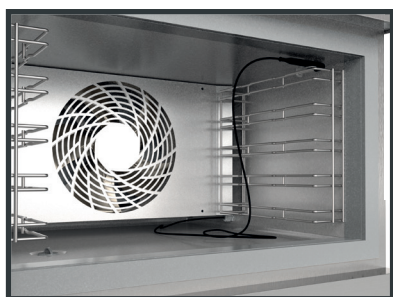
ABATIDOR TEMPERATURA 3 niveles
3 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40



Sonda de pincho calefactada desmontable,
incluida en todos los modelos
*Detachable heatedcore probe, included in all
models*





A7N



A7N-H

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamiento insulation (mm)	capacidad capacidad GN1/1-40 (uds)	capacidad capacidad 60X40 (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +65 / +3 (kg)	producción production +65/-18 (kg)	clase climate
A7N	800	1240	800	60	7	7	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032 - all data under EN-17032 normative

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

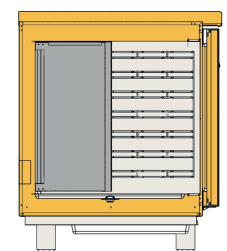
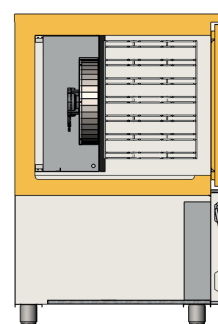
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlate magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

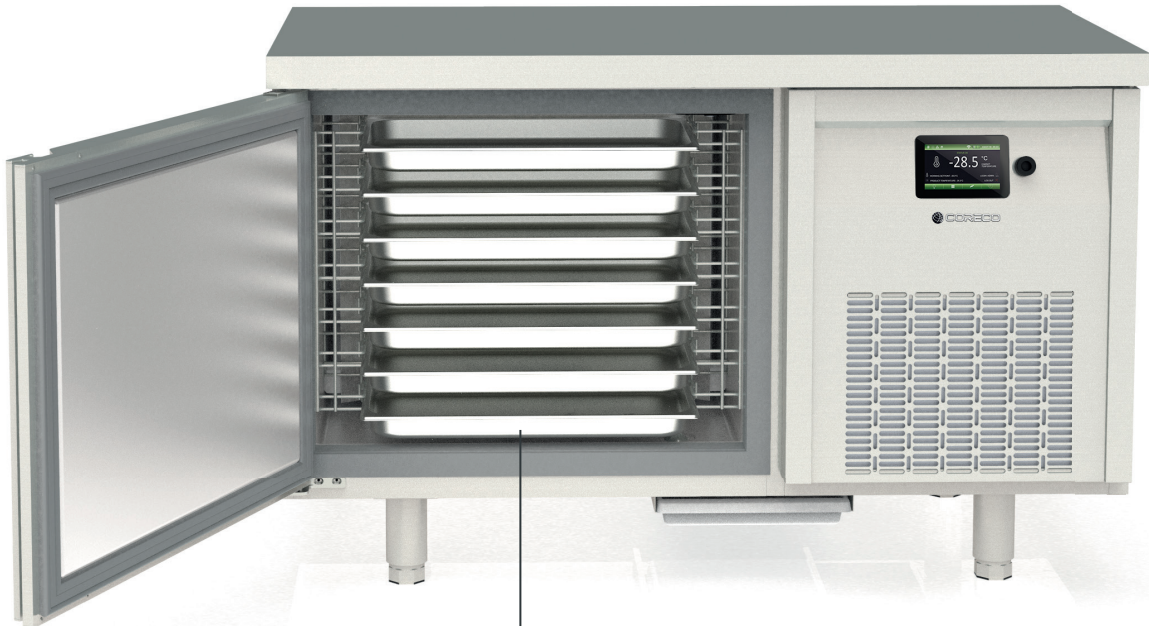
- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles
7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity





A10N



A15N

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamientp insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60X40 (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +65 / +3 (kg)	producción production +65/-18 (kg)	clase climate
A10N	800	1590	800	60	10	10	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	*R452A	2130	2080	42	33	5 40°C 40%
A15N	800	1920	800	60	15	15	si yes	si yes	120	270	3N 400V 50/60Hz	*R452A	2760	2680	63	37	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

* Version R290, consultar- ask for R290 version

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



ABATIDOR TEMPERATURA 10 y 15 niveles
10 and 15 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity











