A3N

ABATIDOR TEMPERATURA / BLAST CHILLER SPECIFICATIONS



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304.
- Puerta 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.
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta.

DESCRIPTION

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except for the rear panel and base.
- Interior in AISI-304 stainless steel.
- Door with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
- Inductive door-opening microswitch.
- AISI-304 stainless steel worktop.
- Internal capacity: GN1/1 (trays not included).
- 70 mm spacing between shelves.
- Ventilated condenser unit.
- Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
- Expansion valve.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³.
- Graphical control panel with 5-inch TFT touchscreen, IP65.
- Advanced function management for state-of-the-art blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity.
- Removable, heated probe included.
- Cycle control by time or temperature.
- Probe insertion check (temperature-based control).
- HACCP data logging, viewable on-screen or downloadable via USB port in CSV format.
- 'Hard/soft" blast chilling and freezing cycles.
- 4 standard blast chilling cycle combinations.
- Continuous cycle programming by temperature or time.
- Multiple customisable programmes.
- Defrosting via heating element at the start of the cycle, temperature-optimised.
- Efficient energy consumption management.
- Optional: the Wi-Fi interface allows you to view alarms, machine statuses and the HACCP history, as well as access configuration settings from a PC, smartphone or tablet.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS CRC CORECO GOURMET

CE RoHS HACCP digital control

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

715 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**520** Alto / Heigth (mm)	**3** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
694 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**1100** Potencia / Power (W)	**45** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)		**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class
-40+70 Rango / Range (ºC)	**R-290** Refrigerante / Refrigerant	**230** Voltaje / Voltage (V)	**50** Frecuencia / Frequency (Hz)	**HFO** Espumante / Blowing Agent

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO MODULAR · CORECO GOURMET

CE RoHS HACCP digital control

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: **00 34 957 50 22 75**
Email: **info@coreco.es**

A3N

ABATIDOR TEMPERATURA / CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304.
- Puerta 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.
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta.

DESCRIPTION

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, à l'exception de la paroi arrière et du fond.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Porte avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte lorsque l'angle d'ouverture dépasse 90°).
- Microrupteur inductif d'ouverture de porte.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304.
- Capacité intérieure GN1/1 (bacs non fournis).
- Distance entre les niveaux : 70 mm.
- Unité de condensation ventilée.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Détendeur.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³.
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT de 5 pouces, IP65.
- Gestion avancée des fonctions pour les cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB.
- Sonde à piquer amovible et chauffante, incluse.
- Gestion des cycles en fonction du temps ou de la température.
- Test de bonne insertion de la sonde (gestion par température).
- Enregistrement des données HACCP, consultables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV.
- Cycles de refroidissement rapide et de congélation « hard/soft ».
- 4 combinaisons de cycles standard de refroidissement rapide.
- Programmation d'un cycle continu en fonction de la température ou du temps.
- Nombreux programmes personnalisables.
- Dégivrage par résistance au début du cycle, optimisé en fonction de la température.
- Gestion efficace de la consommation d'énergie.
- En option sur demande du client : l'interface Wi-Fi permet de consulter les alarmes, les états de la machine et l'historique HACCP, ainsi que d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS CORECO GOURMET

CE RoHS HACCP digital control

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

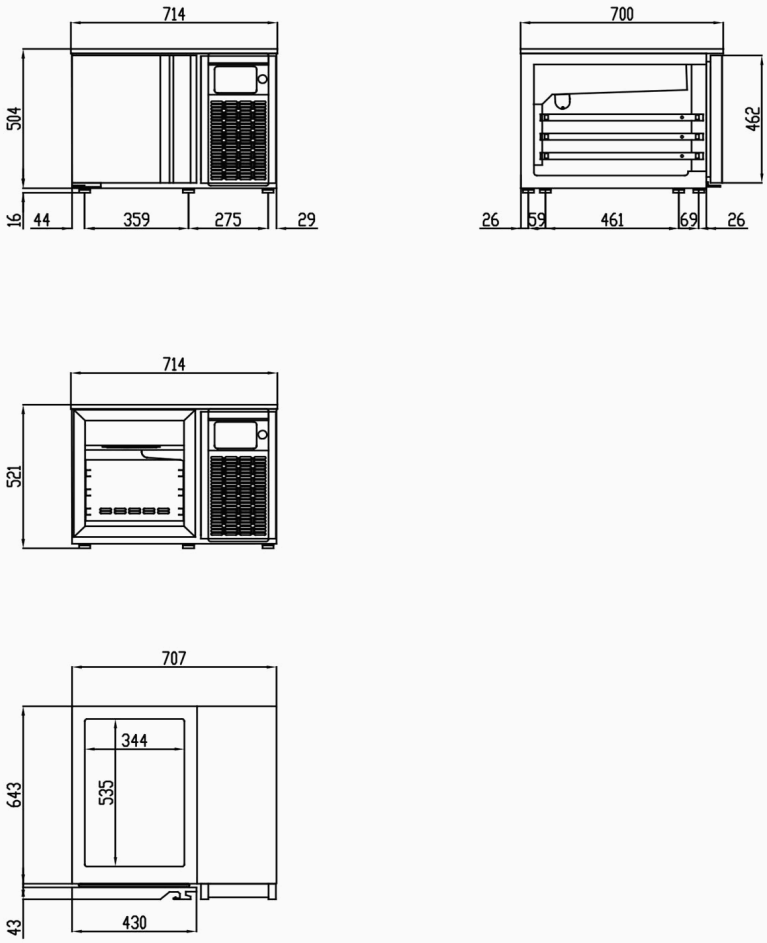
715 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**520** Alto / Hauteur (mm)	**3** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
694 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**1100** Potencia / Puissance (W)	**45** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-40+70 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
CORECO COLDROOMS CORECO GOURMET

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: **00 34 957 50 22 75**
Email: **info@coreco.es**

A3N



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CRC CORECO
CORECO GOURMET

CE RoHS HACCP digital control

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es