A3N-S

ABATIDOR TEMPERATURA S-LINE / S-LINE RAPID COOLER



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).
- Encimera de acero inox AISI-304.
- Capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas).
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Válvula de expansión.
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65.
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida.
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura.
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft ".
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento.
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo.
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura.
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador.
- Eficiente gestión del consumo de energía.

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°).
- Worktop in AISI-304 stainless steel.
- GN 1/1 capacity (trays not included).
- Ventilated condensing unit.
- Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
- Expansion valve.
- Injected polyurethane, density 40 kg/m³, zero GWP and zero ODP.
- Digital control panel with touchscreen, IP65.
- Advanced function management for state-of-the-art blast chillers.
- Removable probe, included.
- Cycle management by time or temperature.
- 'Hard/soft" blast chilling and freezing cycles.
- 4 standard blast chilling cycle combinations.
- Continuous cycle programming by temperature or time.
- Defrost at the start of the cycle, temperature-optimised.
- HACCP alarm management directly on the controller display.
- Efficient energy consumption management.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

715 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**520** Alto / Heigth (mm)	**3 GN1/1-40** Capacidad / Capacity (Uds.)	**0** Capacidad 60x40 / Capacity 60x40 (Uds.)
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 / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LINE · 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-S

ABATIDOR TEMPERATURA S-LINE / ARMOIRE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE S-LINE



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).
- Encimera de acero inox AISI-304.
- Capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas).
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Válvula de expansión.
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65.
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida.
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura.
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft ".
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento.
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo.
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura.
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador.
- Eficiente gestión del consumo de energía.

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 au-delà de 90° d'ouverture).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304.
- Capacité GN 1/1 (bacs non fournis).
- Unité de condensation ventilée.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Détendeur.
- Polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, GWP nul et ODP nul.
- Panneau de commande numérique à écran tactile, IP65.
- Gestion avancée des fonctions pour les cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Sonde à piquer amovible, incluse.
- Gestion des cycles en fonction du temps ou de la température.
- 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 de la durée.
- Dégivrage en début de cycle, optimisé en fonction de la température.
- Gestion des alarmes HACCP directement sur l'écran du contrôleur.
- Gestion efficace de la consommation d'énergie.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

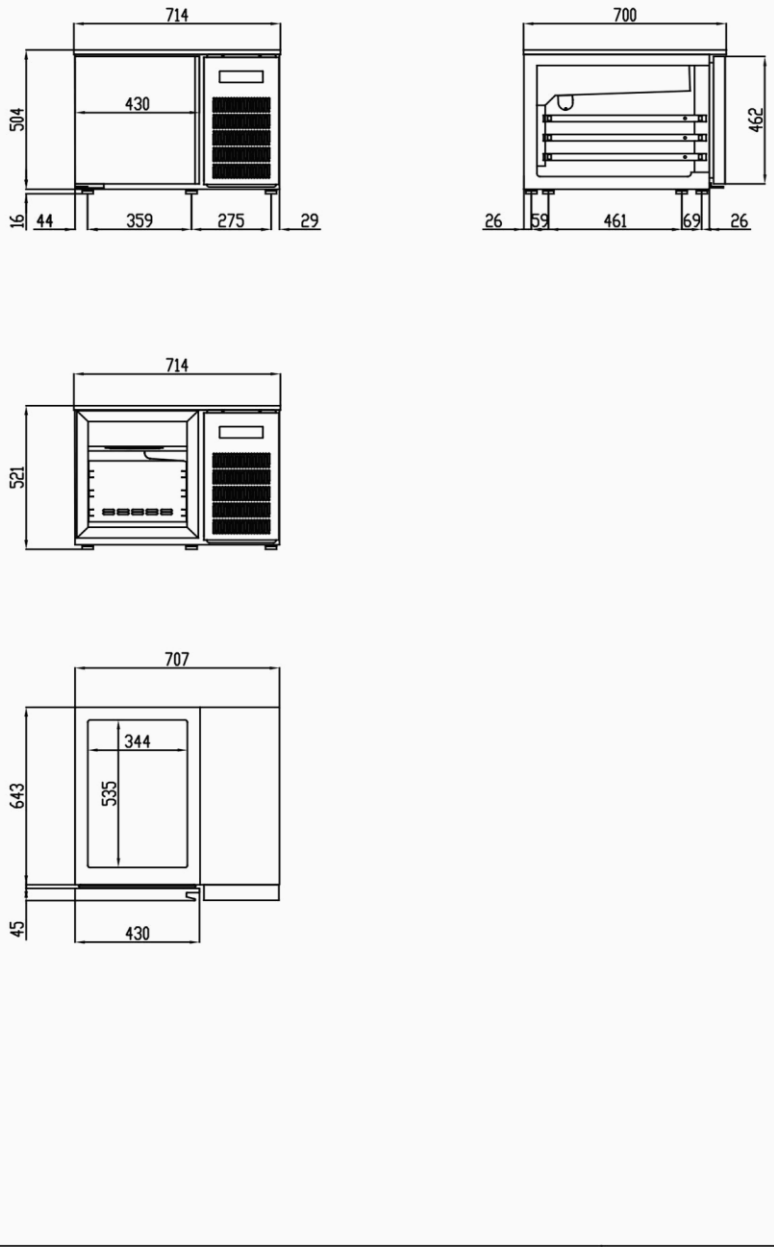
715 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**520** Alto / Hauteur (mm)	**3 GN1/1-40** Capacidad / Capacité (Uds.)	**0** Capacidad 60x40 / Capacité 60x40 (Uds.)
694 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**1100** Potencia / Puissance (W)		**45** Espesor aislante costado / Épaisseur 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 / 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 VERTICAL LINE · CORECO GOURMET

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

A3N-S



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 MEDICAL LAB · 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