A7N

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 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.

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.
• Combined internal capacity: GN1/1 and 60x40 (bins or trays not included).
• 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 management 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
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

800 Largo / Length (mm)	**800** Fondo / Depth (mm)	**1240** Alto / Heigth (mm)	**7** Capacidad / Capacity (L)	**7** Estantes / Shelves
1309 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**1150** Potencia / Power (W)	**60** 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
CORECO GOURMET

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

A7N

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 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.

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).
• Microrupteur inductif d'ouverture de porte.
• Plan de travail en acier inoxydable AISI-304.
• Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (bacs ou plateaux non fournis).
• 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
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

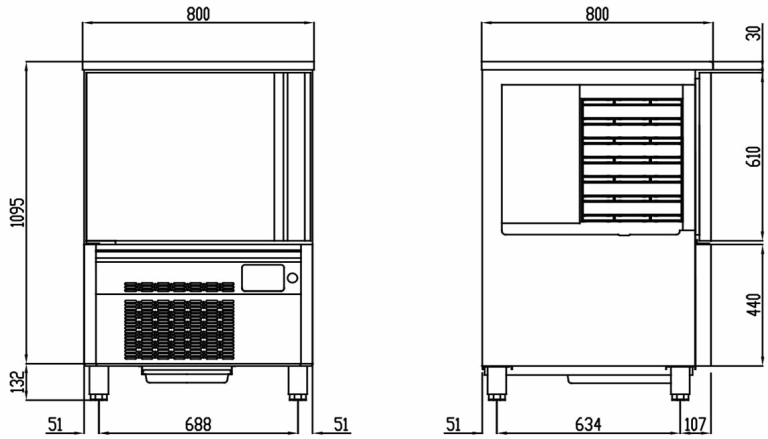
800 Largo / Longueur (mm)	**800** Fondo / Profondeur (mm)	**1240** Alto / Hauteur (mm)	**7** Capacidad / Capacité (L)	**7** Estantes / Étagères
1309 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**1150** Potencia / Puissance (W)	**60** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (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

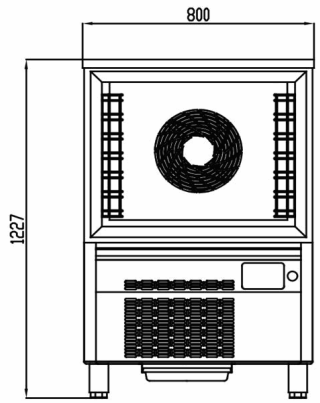
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

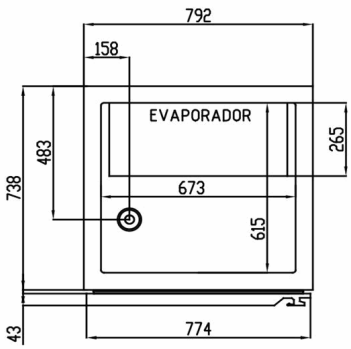
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CORECO GOURMET

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

A7N









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

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