# A7N-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 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.
- 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°).
- AISI-304 stainless steel worktop.
- Combined internal capacity: GN1/1 and 60x40 (containers or trays not included).
- Ventilated condenser 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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 / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

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

# A7N-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 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.
- 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 lorsque l'angle d'ouverture dépasse 90°).
- 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.
- 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

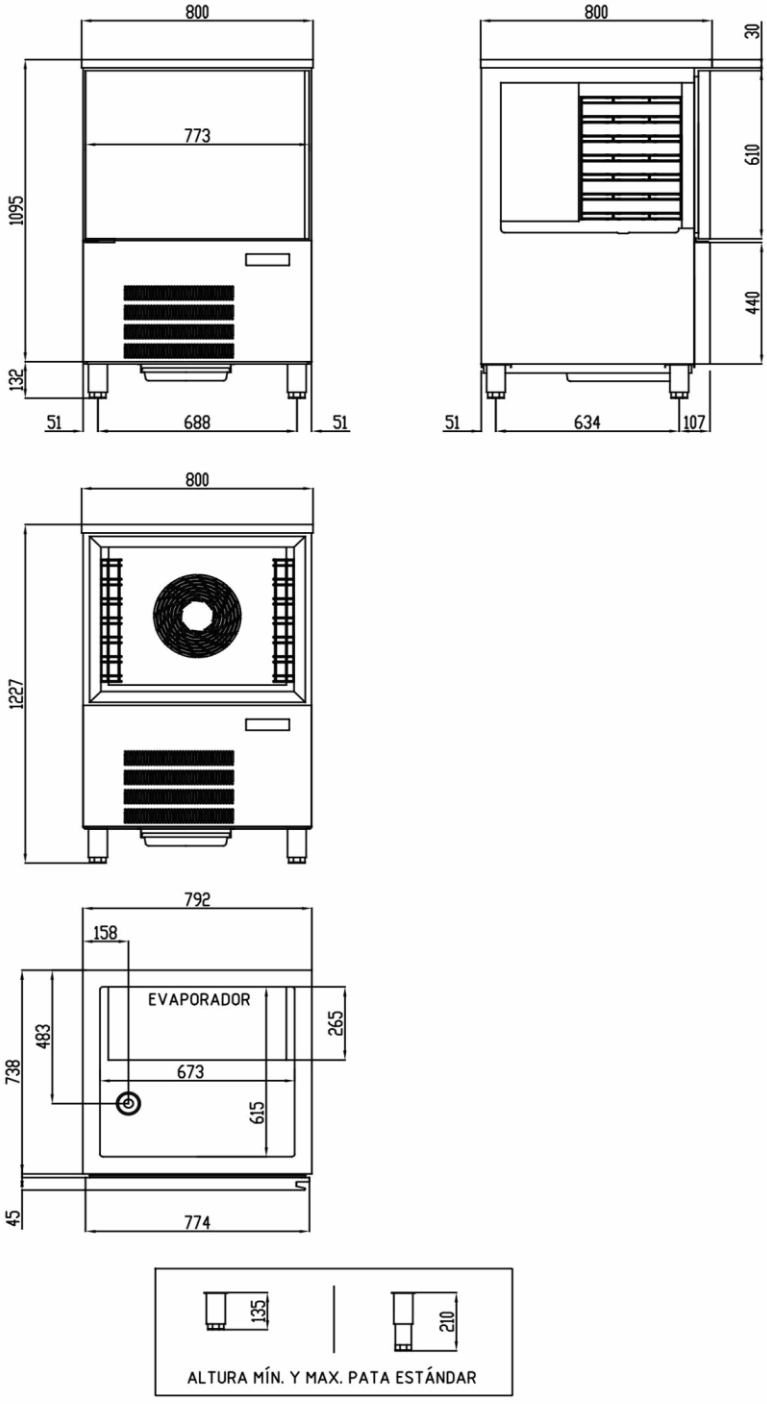
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **800**<br>Largo / Longueur<br>(mm) | **800**<br>Fondo / Profondeur<br>(mm) | **1240**<br>Alto / Hauteur<br>(mm) | **7**<br>Capacidad / Capacité<br>(L) | **7**<br>Estantes / Étagères |
| **1309**<br>Potencia Frig. / Puissance frigorifique<br>(W) | **1150**<br>Potencia / Puissance<br>(W) | **60**<br>Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm) | **5 (40ºC 40%HR)**<br>Clase climática / Classe climatique | |
| **-40+70**<br>Rango / Plage de température<br>(ºC) | **R-290**<br>Refrigerante / Fluide frigorigène | **230**<br>Voltaje / Tension<br>(V) | **50**<br>Frecuencia / Fréquence<br>(Hz) | **HFO**<br>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 CAB · CORECO GOURMET

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

# A7N-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 · 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