

ACRP-125-40

ARMARIO SNACK PESCADO Y PASTELERÍA ACRP-125/ SNACK CABINET, FISH AND PASTRY



ACRP-125-40



ACRPV-125-40

CARACTERISTICAS GENERALES

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de vidrio con serigrafía mínima gris oscuro con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- ACRP-125-40 Refrigeración pastelería

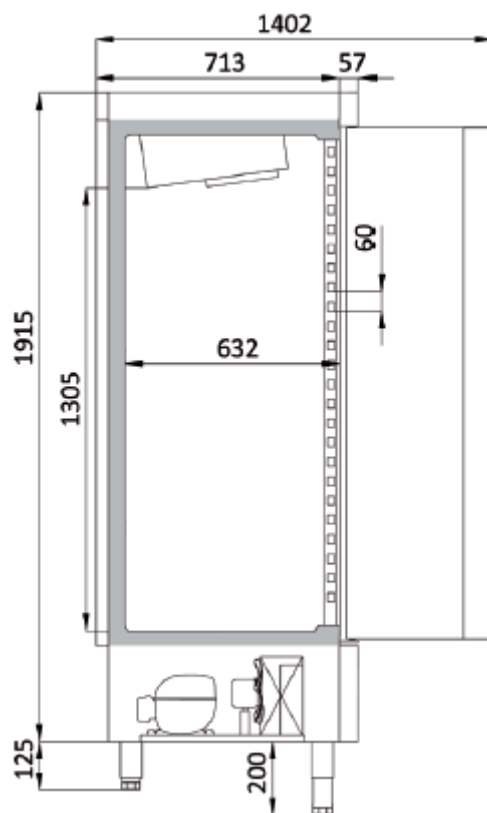
GENERAL FEATURES

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Glass doors with minimal dark gray serigraphy with reversible opening, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- ACRP-125-40 Pastry refrigeration

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

ACRP-125-40

ARMARIO SNACK PESCADO Y PASTELERÍA ACRP-125/ SNACK CABINET, FISH AND PASTRY



ACRP-125-40

Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ACRP-125-40	1250	2040	770	0° + 8°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	5 (40°C 40%)
ACCP-125-40	1250	2040	770	-20° - 15°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	4 (30°C 55%)
ACRPV-125-40	1250	2040	770	0° + 8°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	4 (30°C 55%)
ACCPV-125-40	1250	2040	770	-20° - 15°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	824	4 (30°C 55%)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800

Tífs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98

14900 LUCENA (Córdoba), Spain

info@coreco.es

www.coreco.es

ACRP-125-40

ARMOIRE À SNACKER POISSON ET PÂTISSERIE ACRP-125/ ARMOIRE À SNACKER POISSON ET PÂTISSERIE



ACRP-125-40



ACRPV-125-40

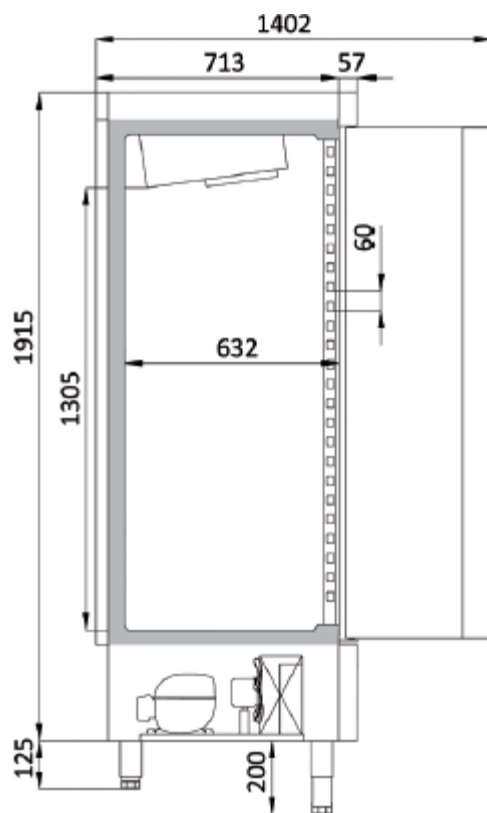
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10, à l'exception du dossier.
 - Intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304, avec bords incurvés et fond embouti.
 - Portes en verre sérigraphié gris foncé minimum à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
 - Porte arrière en acier inoxydable incrusté
 - Éclairage intérieur
 - Tablettes intérieures en acier revêtu de plastique, réglables en hauteur
 - Pieds tubulaires en acier inoxydable réglables en hauteur de 125 à 200 mm
 - Panneau de commande et grille de ventilation du moteur, amovibles
 - Unité de condensation ventilée
 - Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement anticorrosion
 - Arrêt du ventilateur en cas de courant d'air forcé lors de l'ouverture de la porte
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible PRP et effet ODP nul
 - Contrôle numérique de la température et du dégivrage, efficace dans le domaine de la santé.
- la gestion de la consommation d'énergie
- Température de travail à une température ambiante de 32°C
 - ACRP-125-40 Réfrigération des pâtisseries

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

ACRP-125-40

ARMOIRE À SNACKER POISSON ET PÂTISSERIE ACRP-125/ ARMOIRE À SNACKER POISSON ET PÂTISSERIE



ACRP-125-40

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ACRP-125-40	1250	2040	770	0° + 8°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	5 (40°C 40%)
ACCP-125-40	1250	2040	770	-20° - 15°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	4 (30°C 55%)
ACRPV-125-40	1250	2040	770	0° + 8°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	4 (30°C 55%)
ACCPV-125-40	1250	2040	770	-20° - 15°C	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	824	4 (30°C 55%)

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

CORECO S.A. Ctra. Cordoba - Malaga Km. 80,800 Tlfs: +34957
502275 Fax : +34957 5142 98

14900LUCENA(Córdoba),Espane

info@coreco.es

www.coreco.es