ACGE-751-PF

ARMARIO GN 2/1 GAMA 750 CONGELADOS / GN 2/1 Freezer Cabinet, 750 Series



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
• Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
• Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
• Puerta de cristal triple, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Cerradura con llave, de serie.
• Luz interior LED.
• Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
• Cuadro de mandos elevable.
• Unidad condensadora ventilada.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
• Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
• Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
• Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o tablet.

DESCRIPTION

• Exterior made of AISI-304 stainless steel, except for the back panel and base.
• Interior made of AISI-304 stainless steel, with rounded edges and a recessed base.
• Side panels made of AISI-304 stainless steel with 24 recesses for supporting GN 1/1 or GN 2/1 racks and trays.
• Triple-glazed glass door with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
• Key-operated lock as standard.
• LED interior lighting.
• Reinforced GN 2/1 grill shelves, made of plastic-coated steel.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
• Lift-up control panel.
• Ventilated condensing unit.
• Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
• Forced-draught fans shut off when the door is opened.
• Automatic evaporation of defrost water from the evaporator.
• Injected polyurethane, density 40 kg/m³, zero GWP and zero ODP.
• State-of-the-art digital control system, real-time monitoring, proactive fault detection, reduced breakdowns and simplified maintenance and operation via a smartphone or tablet app.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

680 Largo / Length (mm)	**855** Fondo / Depth (mm)	**2130** Alto / Heigth (mm)	**645** Capacidad / Capacity (L)	**4** Estantes / Shelves
606 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**516** Potencia / Power (W)	**75** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Climatic class	
-20-15 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 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

ACGE-751-PF

ARMARIO GN 2/1 GAMA 750 CONGELADOS / Armoire GN 2/1 gamme 750 pour produits surgelés



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
• Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
• Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
• Puerta de cristal triple, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Cerradura con llave, de serie.
• Luz interior LED.
• Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
• Cuadro de mandos elevable.
• Unidad condensadora ventilada.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
• Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
• Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
• Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o tablet.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable AISI-304, à l'exception du panneau arrière et du fond.
• Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec des arêtes arrondies et un fond embouti.
• Parois latérales en acier inoxydable AISI-304 avec 24 emboîtements pour le support des grilles et des bacs GN 1/1 ou GN 2/1.
• Porte triple vitrage, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte au-delà de 90° d'ouverture).
• Serrure à clé, de série.
• Éclairage intérieur à LED.
• Étagères à grilles renforcées GN 2/1, en acier plastifié.
• Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur de 135 à 200 mm.
• Tableau de commande relevable.
• Unité de condensation ventilée.
• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
• Arrêt des ventilateurs à tirage forcé à l'ouverture de la porte.
• Évaporation automatique de l'eau de dégivrage de l'évaporateur.
• Polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, GWP nul et ODP nul.
• Commande numérique de dernière génération, surveillance en temps réel, anticipation des incidents, réduction des pannes et simplification de l'entretien et de l'utilisation via une application sur smartphone ou tablette.

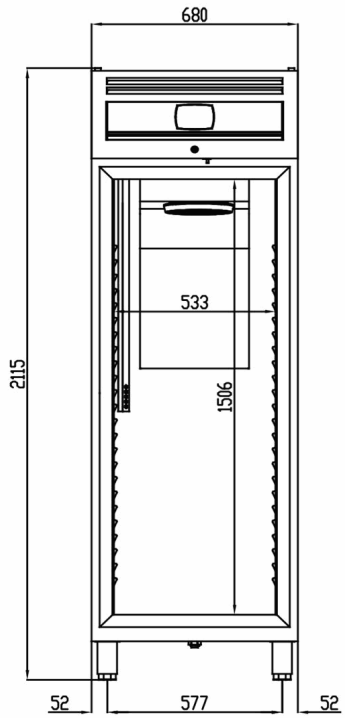
CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

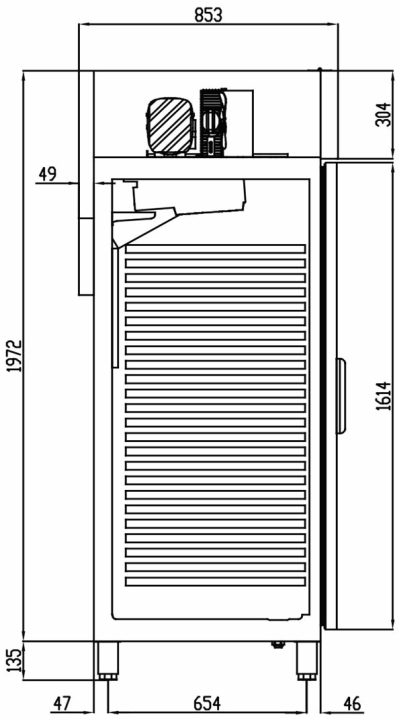
680 Largo / Longueur (mm)	**855** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**645** Capacidad / Capacité (L)	**4** Estantes / Étagères
606 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**516** Potencia / Puissance (W)	**75** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-20-15 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

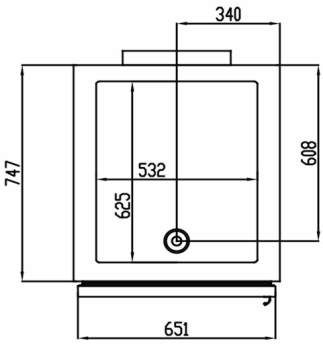
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

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

ACGE-751-PF







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