ADP-1302

DEPARTAMENTO DE PESCADO / SEAFOOD SECTION



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior LED.
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- 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.
- Departamento de PESCADO, evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento protector, motor independiente y contenedores de plástico sobre guías inox.

DESCRIPTION

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except for the rear panel and base.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded edges and a recessed base.
- Doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
- Recessed stainless steel inner door.
- LED interior lighting.
- Reinforced wire mesh shelves, made of plastic-coated steel.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
- Control panel and motor ventilation grille, removable.
- 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.
- FISH section: forced-draught evaporator with protective coating, independent motor and plastic containers on stainless steel runners.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1370 Largo / Length (mm)	**750** Fondo / Depth (mm)	**2160** Alto / Heigth (mm)	**1010** Capacidad / Capacity (L)	**3 + 6** Estantes + Cajones / Shelves + Drawers
502 + 845 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**182 + 385** Potencia / Power (W)	**70** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR) / 5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-2+8 / -5-1 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 · 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

ADP-1302

DEPARTAMENTO DE PESCADO / RAYON POISSONNERIE



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior LED.
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- 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.
- Departamento de PESCADO, evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento protector, motor independiente y contenedores de plástico sobre guías inox.

DESCRIPTION

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, à l'exception de la paroi arrière et du fond.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec arêtes arrondies et fond embouti.
- Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte au-delà de 90° d'ouverture).
- Contre-porte en acier inoxydable emboutie.
- Éclairage intérieur LED.
- Étagères grillagées renforcées, en acier plastifié.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur de 135 à 200 mm.
- Tableau de commande et grille de ventilation du moteur amovibles.
- Unité de condensation ventilée.
- Évaporateur à circulation forcée, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Arrêt des ventilateurs à circulation forcée 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.
- Compartiment POISSON : évaporateur à tirage forcé avec revêtement protecteur, moteur indépendant et bacs en plastique sur glissières en inox.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

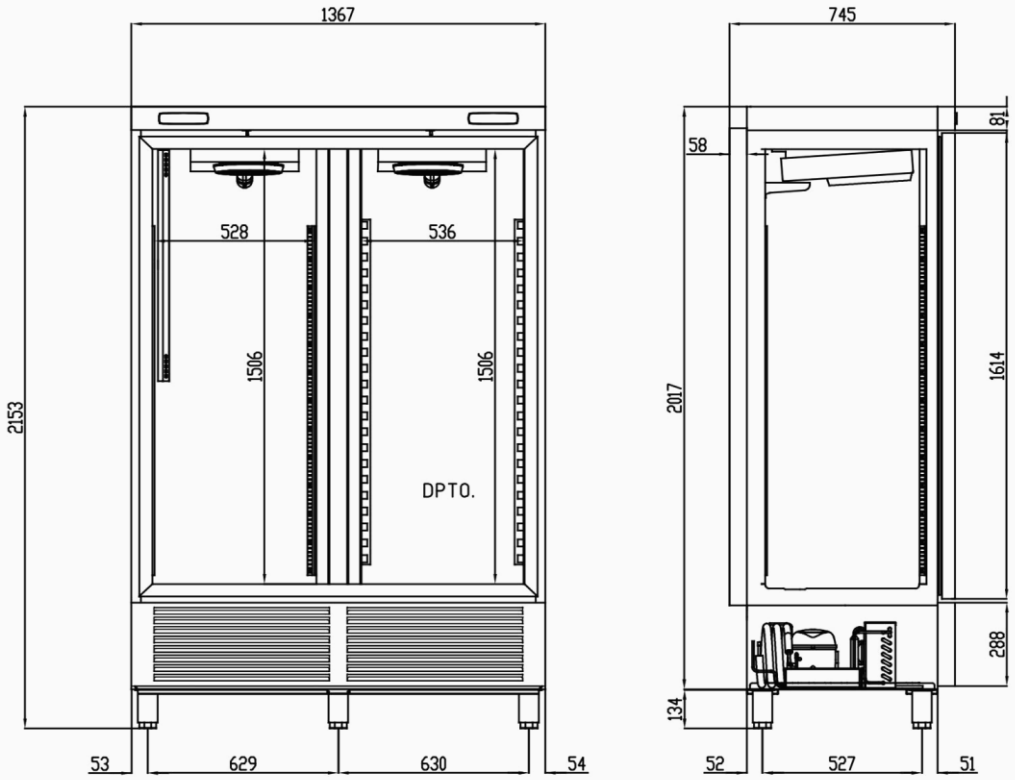
1370 Largo / Longueur (mm)	**750** Fondo / Profondeur (mm)	**2160** Alto / Hauteur (mm)	**1010** Capacidad / Capacité (L)	**3 + 6** Estantes + Cajones / Clayettes + Bacs
502 + 845 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**182 + 385** Potencia / Puissance (W)	**70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR) / 5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-2+8 / -5-1 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

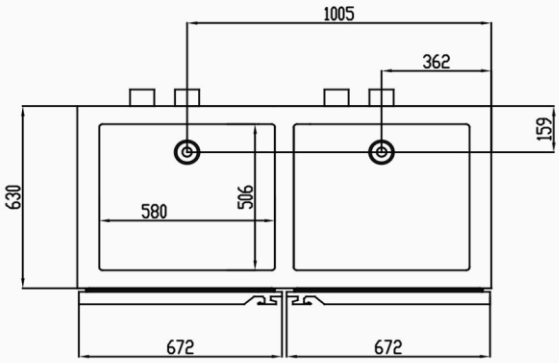
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

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

ADP-1302





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