AGP-2005

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).
• Cerradura con llave, de serie.
• Contrapuerta inox embutida.
• 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.
• Departamento de PESCADO, evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento protector, motor independiente y contenedores de plástico con doble fondo 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°).
• Key lock, as standard.
• Recessed stainless steel inner door.
• LED interior light.
• Reinforced GN 2/1 wire mesh shelves, made of plastic-coated steel.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
• Liftable 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.
• FISH section: forced-draught evaporator with protective coating, independent motor and plastic containers with double bottoms on stainless steel runners.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2055 Largo / Length (mm)	**855** Fondo / Depth (mm)	**2130** Alto / Heigth (mm)	**2092** Capacidad / Capacity (L)	**6 + 6** Estantes + Cajones / Shelves + Drawers
845 + 845 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**323 + 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 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

AGP-2005

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).
• Cerradura con llave, de serie.
• Contrapuerta inox embutida.
• 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.
• Departamento de PESCADO, evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento protector, motor independiente y contenedores de plástico con doble fondo 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 (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
• Serrure à clé, de série.
• Contre-porte encastrée en inox.
• Éclairage intérieur à LED.
• Étagères grillagées 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.
• Rayon POISSON : évaporateur à tirage forcé avec revêtement protecteur, moteur indépendant et bacs en plastique à double fond sur glissières en inox.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

2055 Largo / Longueur (mm)	**855** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**2092** Capacidad / Capacité (L)	**6 + 6** Estantes + Cajones / Clayettes + Bacs
845 + 845 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**323 + 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

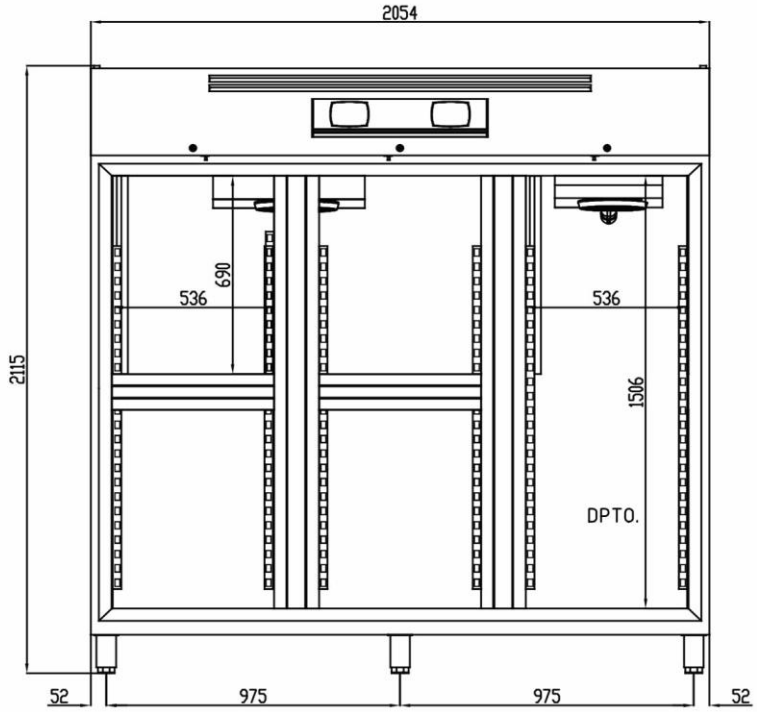
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

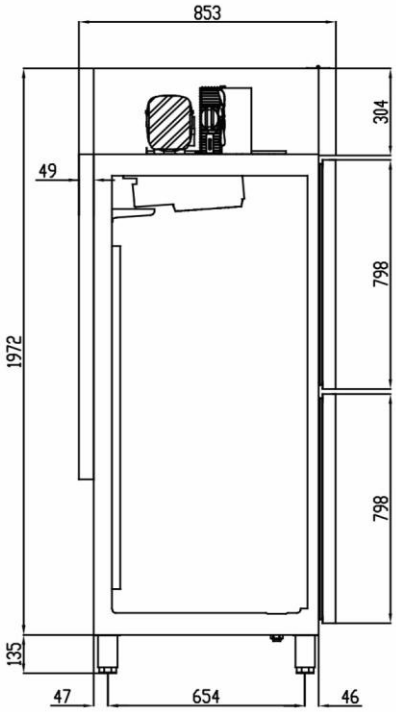
SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LINE · CORECO GOURMET

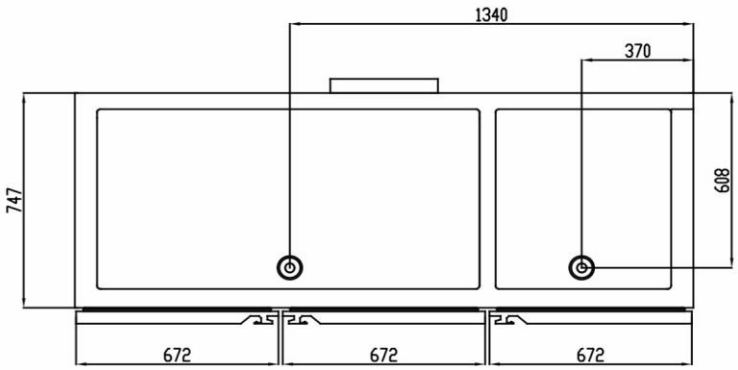
CE RoHS HACCP digital control

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

AGP-2005







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 VERTICALAIR · 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