APR-950-PT

ARMARIO PASTELERÍA PASANTE / PASS-THROUGH PATISSERIE CABINET



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 A DOS CARAS con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Contrapuerta inox embutida.
• Cerradura con llave, de serie.
• Luz interior LED.
• Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x80.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
• Cuadro de mandos elevable.
• Unidad condensadora y evaporador sistema MONOBLOCK.
• 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 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.
• DOUBLE-SIDED doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
• Recessed stainless steel inner door.
• Key-operated lock, fitted as standard.
• LED interior light.
• Interior fitted with stainless steel rails, height-adjustable in 60 mm increments for racks, trays or 60x80 containers.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
• Liftable control panel.
• MONOBLOCK system condenser and evaporator unit.
• 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, real-time monitoring, proactive fault detection, reduced breakdowns and simplified maintenance and operation via a smartphone or tablet app.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

815 Largo / Length (mm)	**1025** Fondo / Depth (mm)	**2130** Alto / Heigth (mm)	**935** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
Potencia Frig. / Frig Power (W)	Potencia / Power (W)	**70** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	Clase climática / Climatic class	
Rango / Range (ºC)	Refrigerante / Refrigerant	Voltaje / Voltage (V)	Frecuencia / Frequency (Hz)	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

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

APR-950-PT

ARMARIO PASTELERÍA PASANTE / ARMOIRE DE PÂTISSERIE À PASSAGE



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 A DOS CARAS con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Contrapuerta inox embutida.
• Cerradura con llave, de serie.
• Luz interior LED.
• Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x80.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
• Cuadro de mandos elevable.
• Unidad condensadora y evaporador sistema MONOBLOCK.
• 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 de la paroi arrière et du fond.
• Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec arêtes arrondies et fond encastré.
• Portes à DOUBLE FACE avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
• Contre-porte en acier inoxydable encastrée.
• Serrure à clé, de série.
• Éclairage intérieur à LED.
• Intérieur équipé de glissières en acier inoxydable, réglables en hauteur tous les 60 mm pour les grilles, plateaux ou bacs 60x80.
• Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur de 135 à 200 mm.
• Tableau de commande relevable.
• Unité de condensation et évaporateur système MONOBLOCK.
• 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

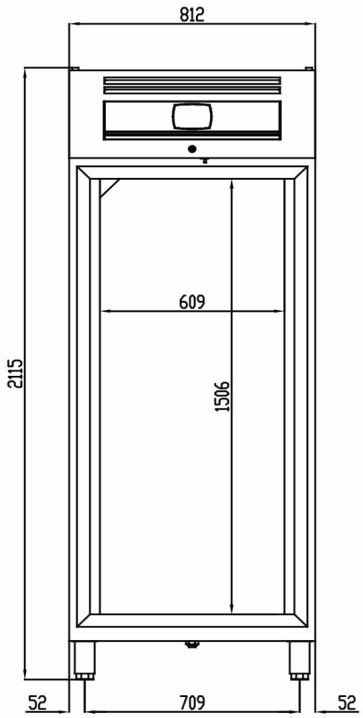
815 Largo / Longueur (mm)	**1025** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**935** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	Potencia / Puissance (W)	**70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	Clase climática / Classe climatique	
Rango / Plage de température (ºC)	Refrigerante / Fluide frigorigène	Voltaje / Tension (V)	Frecuencia / Fréquence (Hz)	Espumante / Agent moussant

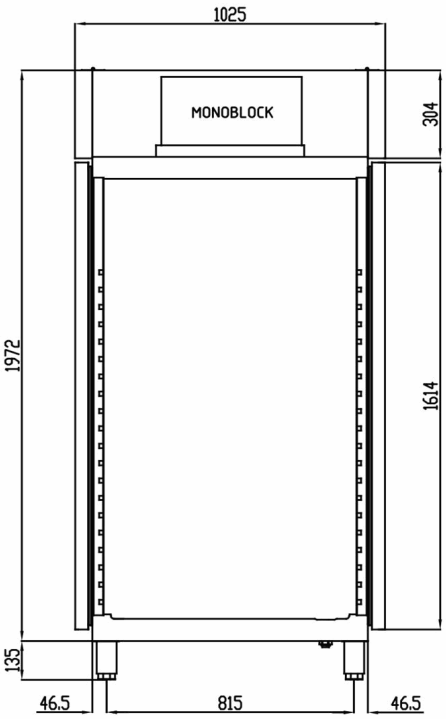
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

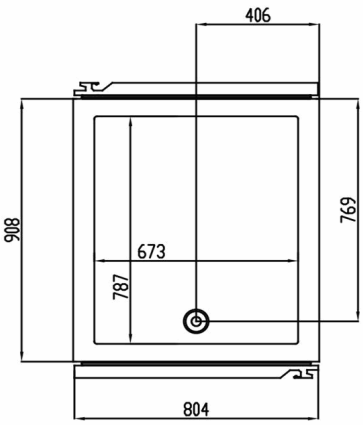
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC COMERCIAL · CORECO GOURMET

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

APR-950-PT







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

RoHS
HACCP digital control

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