APRV-750

ARMARIO PASTELERÍA REFRIGERACIÓN / PASTRIES COOLING 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.
• Puerta de cristal doble, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• 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 60x40 o 60x45, según modelo.
• 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 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-glazed glass door, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
• Key-operated lock, as standard.
• LED interior light.
• Interior fitted with stainless steel runners, height-adjustable in 60 mm increments for racks, trays or 60x40 or 60x45 containers, depending on the model.
• 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)	**0** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**193** Potencia / Power (W)	**70** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-2+8 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
COREO
COREO COLDROOMS
CRC COREO MEDICAL LAB
COREO 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

APRV-750

ARMARIO PASTELERÍA REFRIGERACIÓN / ARMOIRE DE PÂTISSERIE RÉFRIGÉRÉE



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
• Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
• Puerta de cristal doble, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• 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 60x40 o 60x45, según modelo.
• 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 de la paroi arrière et du fond.
• Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec arêtes arrondies et fond encastré.
• Porte à double 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.
• Intérieur équipé de glissières en acier inoxydable, réglables en hauteur tous les 60 mm pour les grilles, plateaux ou bacs de 60 x 40 ou 60 x 45, selon le modèle.
• 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

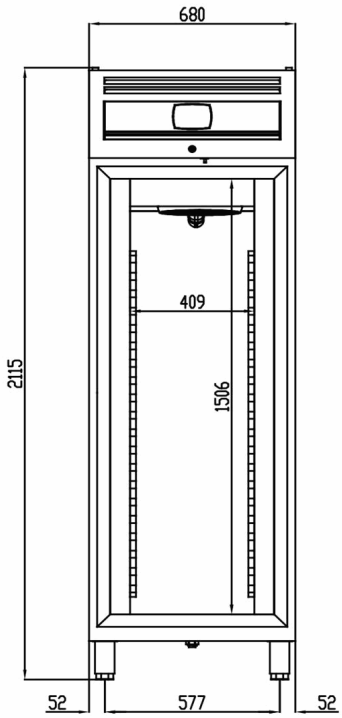
680 Largo / Longueur (mm)	**855** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**645** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**193** Potencia / Puissance (W)	**70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-2+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

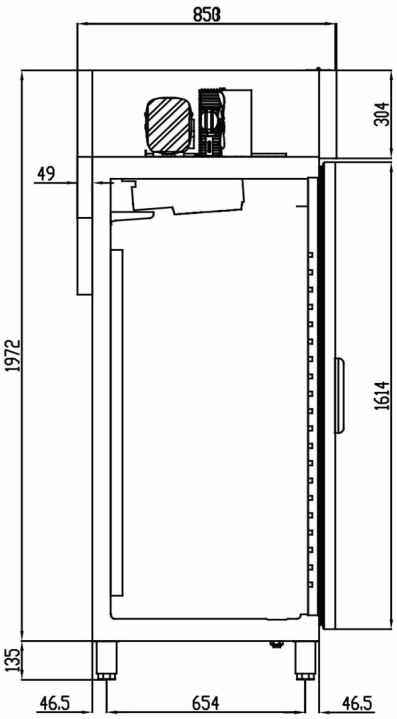
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

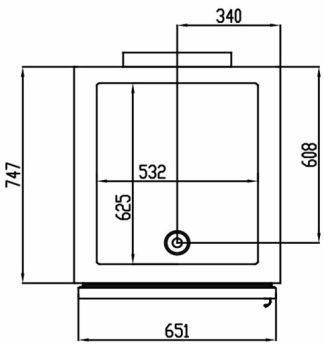
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

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

APRV-750







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