ASC-1302

ARMARIO CURACIÓN Y SECADO DE CHARCUTERÍA / CABINET FOR CURING AND DRYING DELICATESSEN PRODUCTS



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.
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Un recinto para estufaje y secado.
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON).
- Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad.
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire.
- 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 con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales).
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado).

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 the opening angle exceeds 90°).
- Recessed stainless steel inner door.
- LED interior light.
- Butcher"s rail kits (3 rails per kit), optional shelves.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
- Control panel and motor ventilation grille, removable.
- Ventilated condenser unit.
- A compartment for curing and drying.
- Heating elements for the curing cycle, with an automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON).
- Fans operating independently for cooling, heating and humidity control.
- Drying with an air renewal and purification system.
- Forced-draught evaporator, with anti-corrosion epoxy coating.
- Forced-draught fans stop when the door is opened.
- Automatic evaporation of defrost water from the evaporator.
- Injected polyurethane, density 40 kg/m³, zero GWP and zero ODP.
- Digital control with efficient energy consumption management and HACCP via Wi-Fi or Bluetooth connection (optional).
- 6 pre-configured programmes, reprogrammable according to process requirements.
- Each programme features up to 8 cycles adjustable for time, temperature and humidity (drying mode only).

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1370 Largo / Length (mm)	**750** Fondo / Depth (mm)	**2160** Alto / Heigth (mm)	**1201** Capacidad / Capacity (L)	Estantes / Shelves
1192 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**1910** Potencia / Power (W)	**70** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
+4+30 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 CAB · 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

ASC-1302

ARMARIO CURACIÓN Y SECADO DE CHARCUTERÍA / ARMOIRE POUR L'AFFINAGE ET LE SÉCHAGE DE LA CHARCUTERIE



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.
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Un recinto para estufaje y secado.
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON).
- Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad.
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire.
- 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 con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales).
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado).

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.
- KITS de barres de boucherie (3 barres par kit), étagères en option.
- 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.
- Un compartiment dédié au séchage et à l'affinage.
- Résistances pour le cycle d'affinage, avec thermostat de sécurité à réarmement automatique (50 °C OFF, 35 °C ON).
- Ventilateurs à fonctionnement indépendant pour le froid, le chaud et l'humidité.
- Stérilisation avec système de renouvellement et de purification de l'air.
- 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 avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP via connexion Wi-Fi ou Bluetooth (en option).
- 6 programmes préconfigurés, reprogrammables en fonction des besoins du processus.
- Chaque programme comporte jusqu'à 8 cycles réglables en durée, température et humidité (uniquement en mode séchage).

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

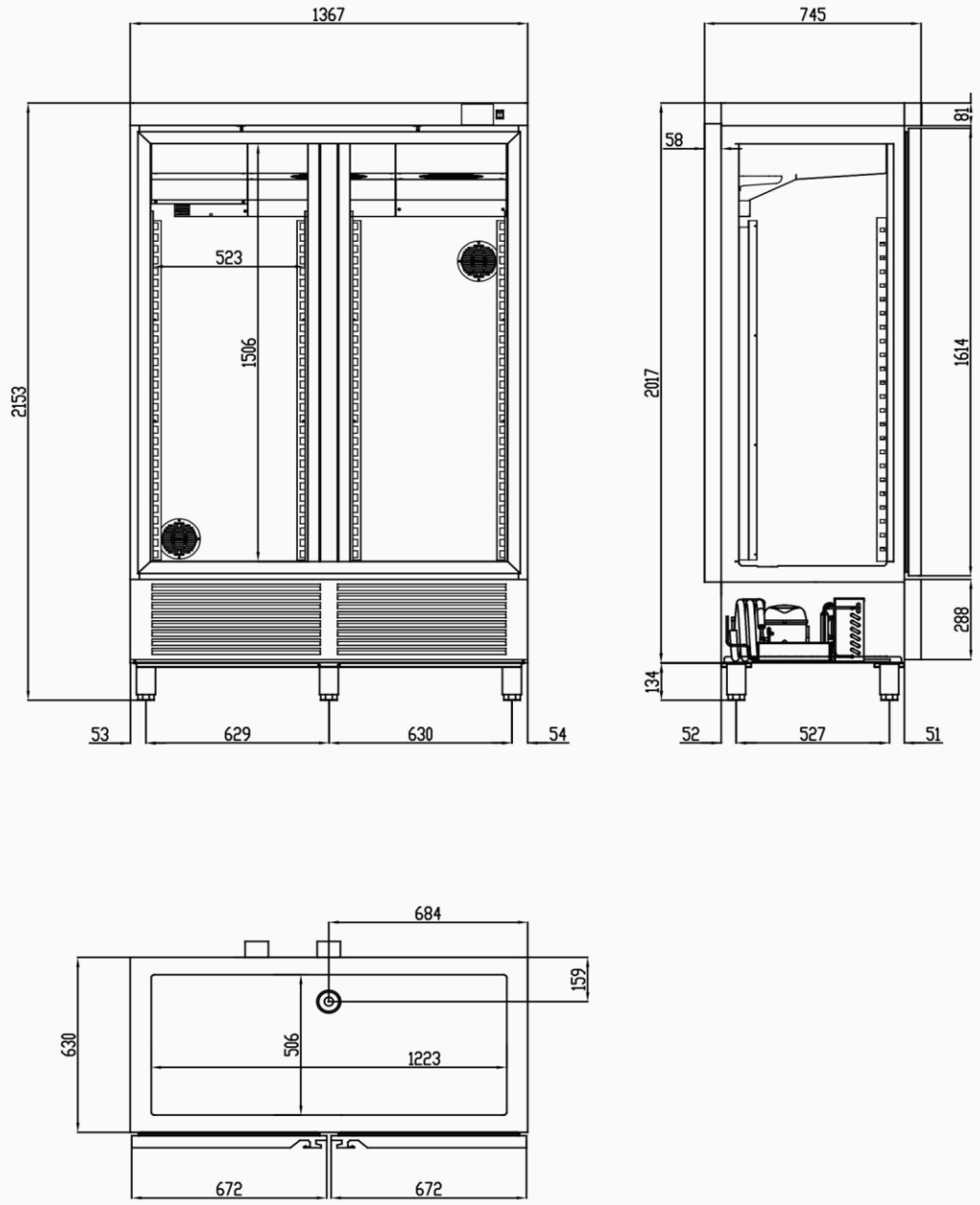
1370 Largo / Longueur (mm)	**750** Fondo / Profondeur (mm)	**2160** Alto / Hauteur (mm)	**1201** Capacidad / Capacité (L)	Estantes / Étagères
1192 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**1910** Potencia / Puissance (W)	**70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)		**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique
+4+30 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

ASC-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 · 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