ASCV-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 de cristal doble, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Luz interior LED tonos rojizos.
• 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

• AISI-304 stainless steel exterior, except for the rear panel and base.
• AISI-304 stainless steel interior, with rounded edges and a recessed base.
• Double-glazed glass doors with an automatic closing system and magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
• Reddish-toned LED interior lighting.
• Butcher''s rack kits (3 racks per kit), optional shelves.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
• Removable control panel and motor ventilation grille.
• Ventilated condenser unit.
• A compartment for proofing and drying.
• Heating elements for the proofing 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)	**1950** 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 · 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

ASCV-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 de cristal doble, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Luz interior LED tonos rojizos.
- 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 à double vitrage, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
- Éclairage intérieur LED aux teintes rougeâtres.
- 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

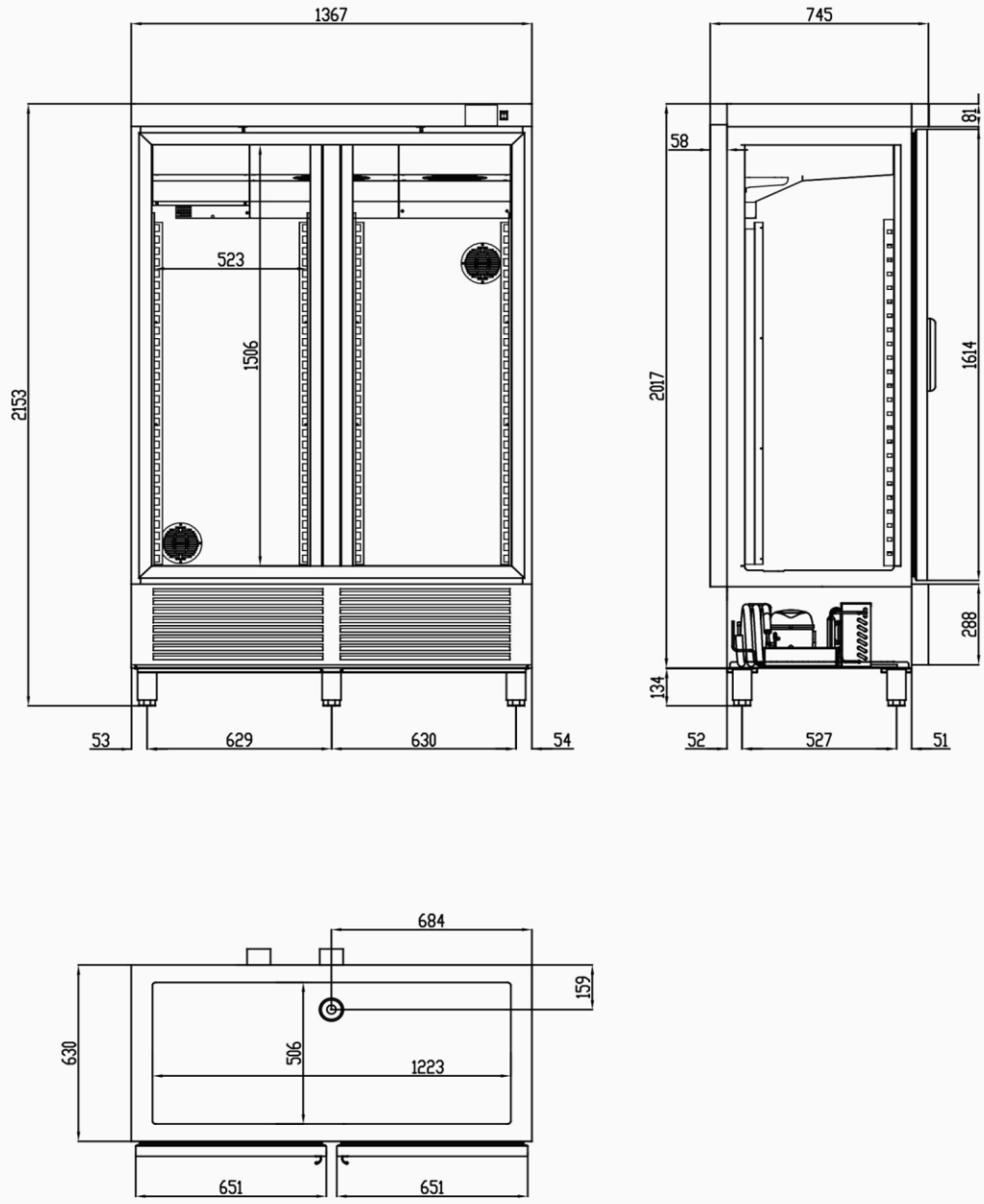
1370 Largo / Longueur (mm)	**750** Fondo / Profondeur (mm)	**2160** Alto / Hauteur (mm)	**1201** Capacidad / Capacité (L)	Estantes / Étagères
1192 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**1950** Potencia / Puissance (W)	**70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (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

ASCV-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 MEDICAL LAB
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