# ASCV-751

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.
- Puerta 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 door with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 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 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 in terms of time, temperature and humidity (in drying mode only).

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **680** Largo / Length (mm) | **750** Fondo / Depth (mm) | **2160** Alto / Heigth (mm) | **505** Capacidad / Capacity (L) | Estantes / Shelves |
| **845** Potencia Frig. / Frig Power (W) | **1407** Potencia / Power (W) | **70** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm) | **5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class | |
| **+4+28** 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

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

# ASCV-751

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.
- Puerta 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.
- Porte vitrée double, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte 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 refroidissement, le chauffage et l'humidification.
- 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

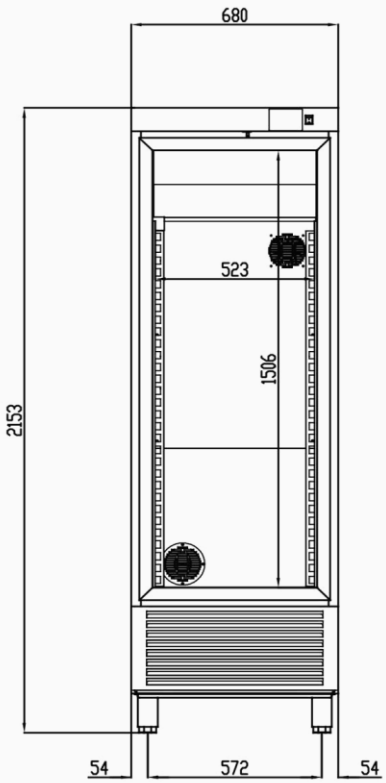
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **680** Largo / Longueur (mm) | **750** Fondo / Profondeur (mm) | **2160** Alto / Hauteur (mm) | **505** Capacidad / Capacité (L) | Estantes / Étagères |
| **845** Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W) | **1407** Potencia / Puissance (W) | **70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm) | **5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique | |
| **+4+28** Rango / Plage de température (ºC) | **R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène | **230** Voltaje / Tension (V) | **50** Frecuencia / Fréquence (Hz) | **HFO** Espumante / Agent moussant |

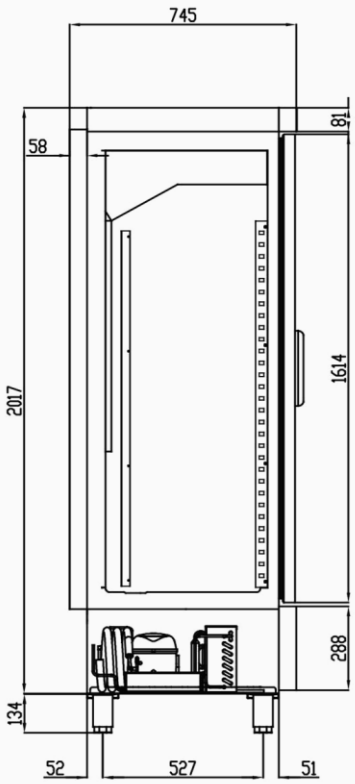
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

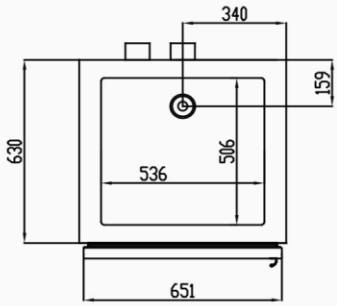
SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LINE · CORECO GOURMET

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

# ASCV-751




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