CGR-1002-SPF

ARMARIO GN 2/1 REFRIGERACIÓN S-LINE / GN 2/1 S-LINE Refrigeration 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.
• Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
• Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado.
• 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

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.
• Side panels in AISI-304 stainless steel with 24 recesses for supporting GN 1/1 or GN 2/1 racks and trays.
• Doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the opening angle exceeds 90°).
• Reinforced GN 2/1 wire shelves, made of plastic-coated steel.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet, 135–200 mm.
• Liftable control panel.
• Ventilated condenser 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.
• Digital temperature control, optimised defrost cycles, alarm for open door and high condensation temperature. Efficient energy consumption management.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1350 Largo / Length (mm)	**855** Fondo / Depth (mm)	**2130** Alto / Heigth (mm)	**1404** Capacidad / Capacity (L)	**6** Estantes / Shelves
845 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**373** Potencia / Power (W)	**65** 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
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

CGR-1002-SPF

ARMARIO GN 2/1 REFRIGERACIÓN S-LINE / Armoire GN 2/1 S-LINE pour la réfrigération



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
• Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
• Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
• Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado.
• 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

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.
• Parois latérales en acier inoxydable AISI-304 avec 24 emboîtements pour le support des grilles et des bacs GN 1/1 ou GN 2/1.
• Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
• Étagères grillagées renforcées GN 2/1, en acier plastifié.
• 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.
• Évacuation automatique de l'eau de dégivrage de l'évaporateur.
• Polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, GWP nul et ODP nul.
• Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme en cas de porte ouverte et de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

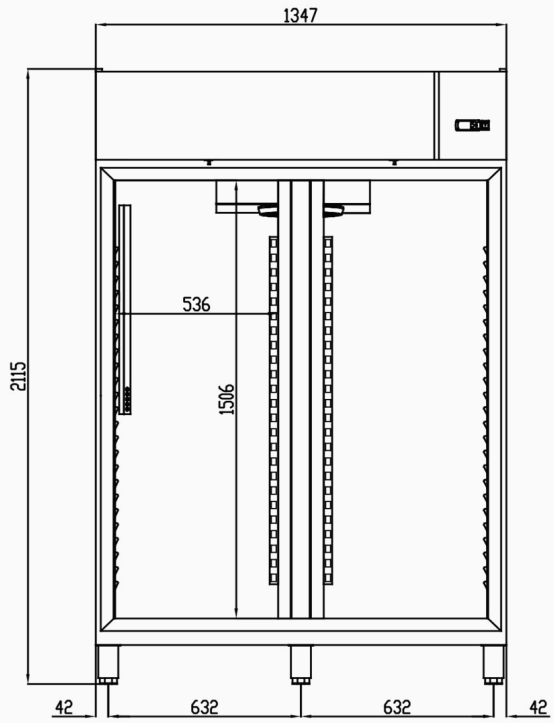
1350 Largo / Longueur (mm)	**855** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**1404** Capacidad / Capacité (L)	**6** Estantes / Étagères
845 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**373** Potencia / Puissance (W)	**65** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**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

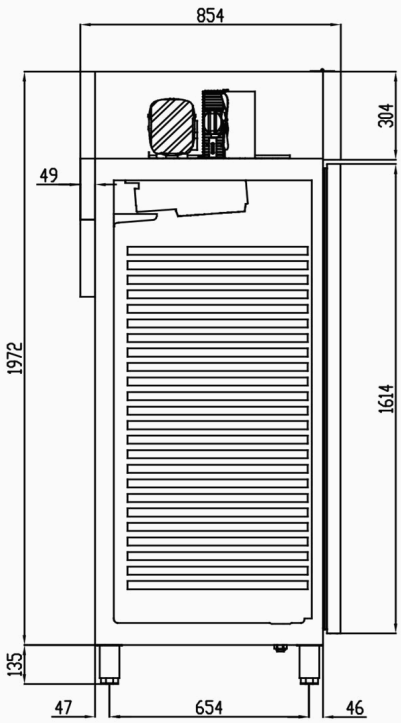
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

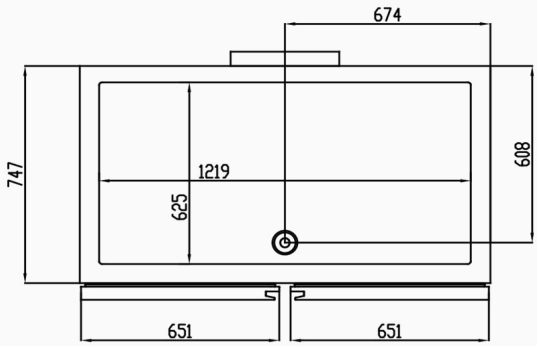
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

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

CGR-1002-SPF







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

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