DA-2003-II

ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES / 'DRY AGING" MEAT MATURATION DISPLAY 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.
- Puertas de cristal doble, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Doble luz interior LED tonos rojizos.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras.
- Bandeja y bloques de sal, opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Filtro de carbón activo.
- 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).

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 doors, with an automatic closing system and magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
- Dual interior LED lighting with reddish tones.
- AISI-304 steel shelves and butcher"s rails.
- Tray and salt blocks, optional.
- Height-adjustable stainless steel tube feet, 135–200 mm.
- Ventilated condensing unit.
- Forced-draught evaporator, with anti-corrosion epoxy coating.
- Activated carbon filter.
- 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 control with efficient energy management and HACCP via Wi-Fi or Bluetooth connection (optional).

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2055 Largo / Length (mm)	**855** Fondo / Depth (mm)	**2130** Alto / Heigth (mm)	**2197** Capacidad / Capacity (L)	**6** Estantes / Shelves
1702 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**1100** 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
CORECO COLDROOMS CRC CORECO GOURMET

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

DA-2003-II

ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES / ARMOIRE D'EXPOSITION POUR LA MATURATION DES VIANDES «DRY AGING»



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).
- Doble luz interior LED tonos rojizos.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras.
- Bandeja y bloques de sal, opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Filtro de carbón activo.
- 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).

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.
- Portes à double vitrage, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte au-delà de 90° d'ouverture).
- Double éclairage intérieur LED aux teintes rougeâtres.
- Étagères en acier AISI-304 et barres de boucherie.
- Plateau et blocs de sel, en option.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur de 135 à 200 mm.
- Unité de condensation ventilée.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Filtre à charbon actif.
- 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).

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

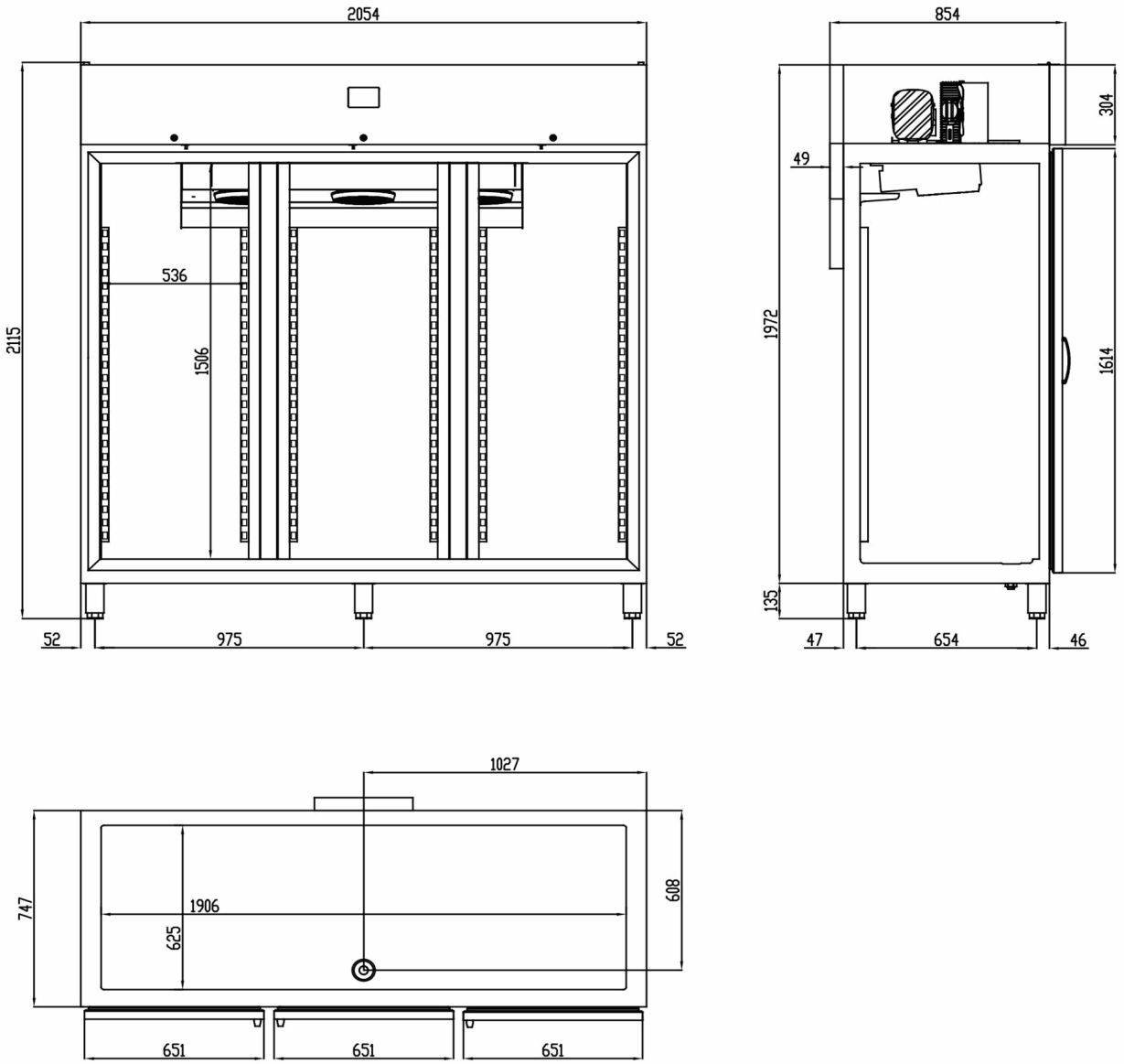
2055 Largo / Longueur (mm)	**855** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**2197** Capacidad / Capacité (L)	**6** Estantes / Étagères
1702 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**1100** Potencia / Puissance (W)	**70** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**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

DA-2003-II



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