DA-2003-II

ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES “DRY AGING”

CARACTERÍSTICAS

- Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°C +8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua).
- Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan.
- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable, 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), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo- emisivo.
- Doble luz interior LED.
- Estantes de acero y barras carniceras.
- Cerradura con llave de serie.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 mm – 210 mm.
- 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

R290 LEDs

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia frigorífica (W)	Rango	Clase climática	Refrigerante
2055	850	2110 - 2185	2197	1702	-2°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

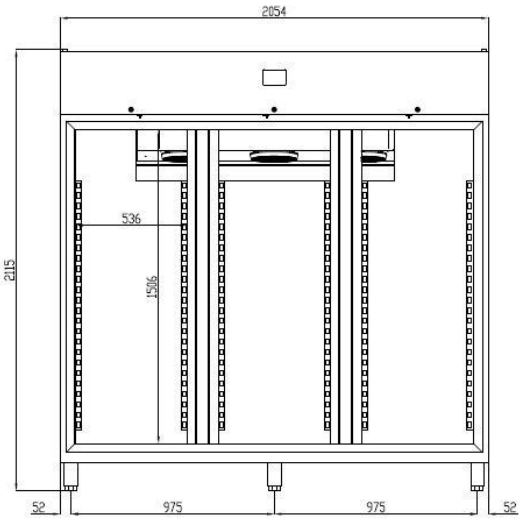
CE RoHS HACCP digital control

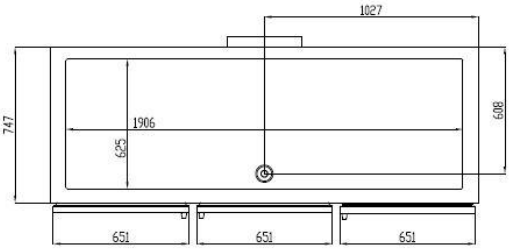
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

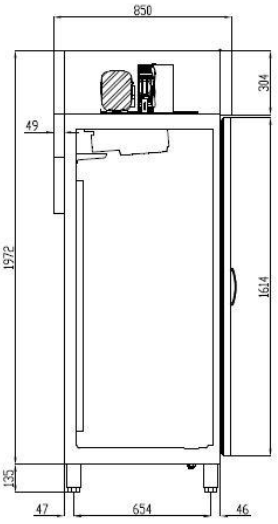
DA-2003-II

ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES “DRY AGING”

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Potencia nominal	1100 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	75 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	Led
Número de estantes	6
Dimensiones estante (W x D)	530 mm x 650 mm







Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

DA-2003-II

DRY AGING DISPLAY CABINET

FEATURES

- Display cabinets with working temperature within the range -2°C +8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
- They guarantee the control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system.
- Stainless steel exterior.
- Rear side in galvanized panel.
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners.
- Double glazed door with self closing system, blocked opening and magnetic gasket.
- Double led internal lighting.
- Shelves and meat bars.
- Key lock as standard.
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm.
- Ventilated condensing unit.
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating.
- Forced draft fans stop when the door is opened.
- Automatic evaporation of defrost water.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP.
- Digital temperature and humidity control, optimized defrost, open door alarm and high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption.

R290 LEDs

Length (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Capacity (L)	Cooling power (W)	Range	Climatic class	Coolant
2055	850	2110 - 2185	2197	1702	-2°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R290

We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

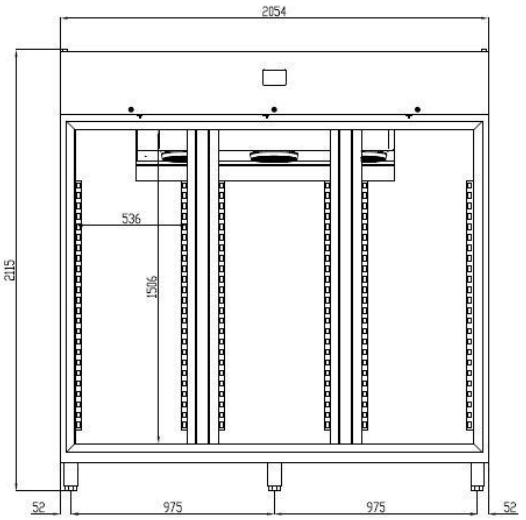
CE RoHS HACCP digital control

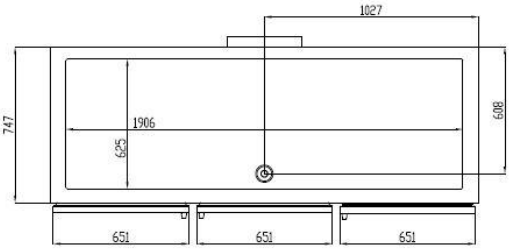
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

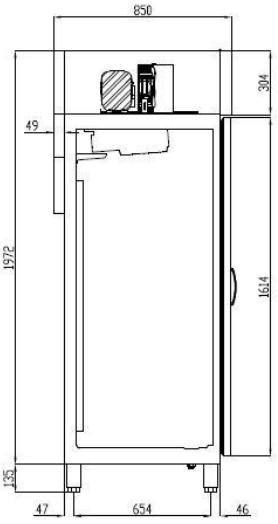
DA-2003-II

DRY AGING DISPLAY CABINET

Temperature control	Digital
Evaporator	Epoxy finned block
Condenser	Finned block
Voltage / Frequency	230V / 50Hz
Nominal power	1100 W
Insulation material	Polyurethane, 40 kg/m³ density, zero ODP and GWP
Foaming agent	HFO
Insulation thickness side	75 mm
Exterior	Stainless steel
Exterior rear side	Galvanized steel
Interior	Stainless steel
Lighting	Led
Number of shelves supplied	6
Shelf dimensions (W x D)	530 mm x 650 mm







We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

DA-2003-II

VITRINE DE MATURATION DES VIANDES "DRY AGING

CARACTÉRISTIQUES

- Vitrines dont la température de fonctionnement est comprise entre -2°C et +8°C et dont l'humidité est comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau externe).
- Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation), avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé qu'ils intègrent.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Dosseret en tôle d'acier galvanisée.
- Intérieur en acier inoxydable, avec bords incurvés et fond en retrait.
- Porte à double vitrage, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage à faible émissivité.
- Double éclairage intérieur LED.
- Étagères et barres de boucherie en acier.
- Serrure à clé en standard.
- Pieds tubulaires en acier inoxydable réglables en hauteur 135 mm - 210 mm.
- Unité de condensation ventilée.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Arrêt du ventilateur en cas de courant d'air forcé lors de l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans effets ODP et GWP.
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie.

R290 LEDs

Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité de refroidissement (W)	Gamme	Classe le climat	Liquide de refroidissement
2055	850	2110 - 2185	2197	1702	-2°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R290

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

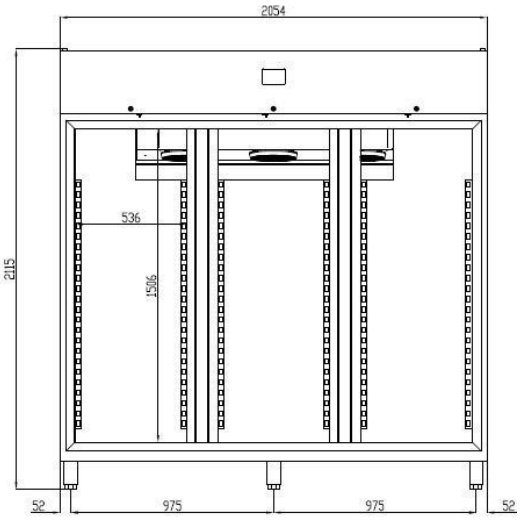
CORECO **S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800 Tlfs:+34957 502275 Fax : +34957 5142 98
14900LUCENA(Córdoba),Espagne
info@coreco.es
www.coreco.es

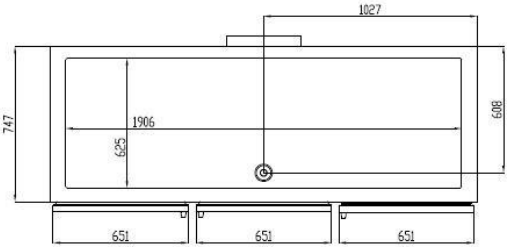
CE RoHS HACCP digital control

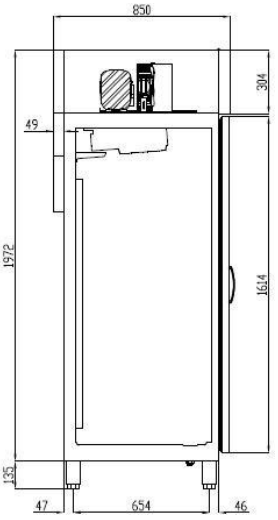
DA-2003-II

VITRINE DE MATURATION DES VIANDES "DRY AGING

Contrôle de la température	Numérique
Évaporateur	Bloc à ailettes en époxy
Condensateur	Bloc à ailettes
Tension / Fréquence	230V / 50Hz
Puissance nominale	1100 W
Isolation thermique	Polyuréthane, densité 40 kg/m³, zéro PACO et PRP
Agent moussant	HFO
Épaisseur de l'isolation latérale	75 mm
A l'extérieur	Acier inoxydable
Dosseret externe	Acier galvanisé
A l'intérieur	Acier inoxydable
Lumière	Led
Nombre d'étagères	6
Dimensions de l'étagère (L x P)	530 mm x 650 mm







Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

CORECO **S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800 Tlfs:+34957 502275 Fax : +34957 5142 98

14900LUCENA(Córdoba),Espagne

info@coreco.es

www.coreco.es