DAV-400

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 plastificado negro.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable.
- 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 barra carnicera.
- Cerradura con llave de serie.
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- 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
600	650	1545	240	460	-2°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R290

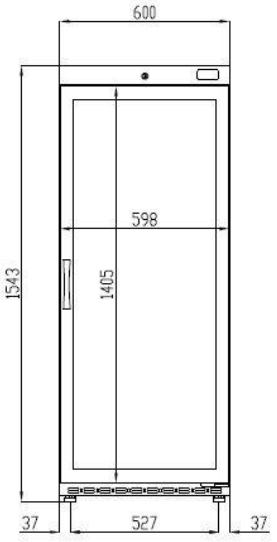
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CE RoHS HACCP digital control

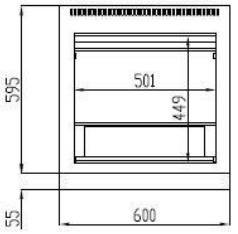
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

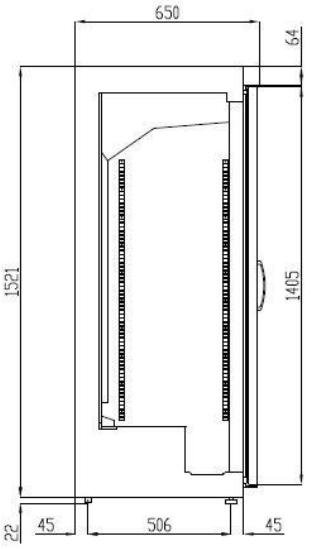
DAV-400

ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES “DRY AGING



Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Estático
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Potencia nominal	241 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero plastificado negro
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	Led
Número de estantes	2+1
Dimensiones estantes (W x D)	485 mm x 400 mm (2 Uds.) 500 mm x 140 mm (1 Ud.)





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

DAV-400

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.
- Black plastic coated exterior.
- Rear side in galvanized panel.
- Stainless steel interior.
- Double glazed door with self closing system, blocked opening and magnetic gasket.
- Double led internal lighting.
- Shelves and meat bar.
- Key lock as standard.
- Height adjusters at the front and rollers at the rear for ease of movement.
- 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
600	650	1545	240	460	-2°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R290

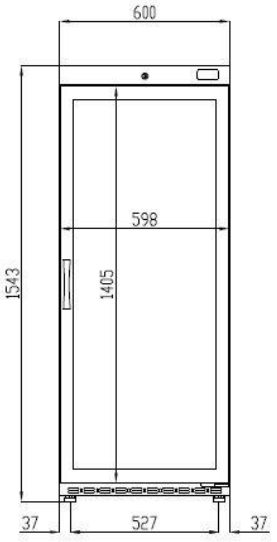
We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

CE RoHS HACCP digital control

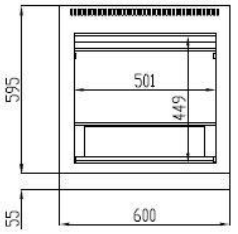
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

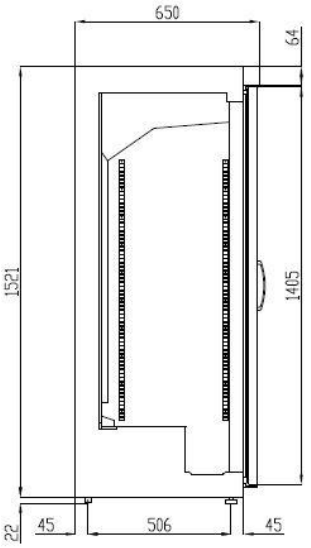
DAV-400

DRY AGING DISPLAY CABINET



Temperature control	Digital
Evaporator	Epoxy finned block
Condenser	Static
Voltage / Frequency	230V / 50Hz
Nominal power	241 W
Insulation material	Polyurethane, 40 kg/m³ density, zero ODP and GWP
Foaming agent	HFO
Insulation thickness side	50 mm
Exterior	Black plastic coated
Exterior rear side	Galvanized steel
Interior	Stainless steel
Lighting	Led
Number of shelves supplied	2+1
Shelves dimensions (W x D)	485 mm x 400 mm (2 Uds.) 500 mm x 140 mm (1 Ud.)





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

DAV-400

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 plastifié noir.
- Dosseret en tôle d'acier galvanisée.
- Intérieur en acier inoxydable.
- 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 en acier et barre de boucherie.
- Serrure à clé en standard.
- Réglable en hauteur à l'avant et sur roulettes à l'arrière pour faciliter les déplacements.
- 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	
600	650	1545	240	460	-2°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R290

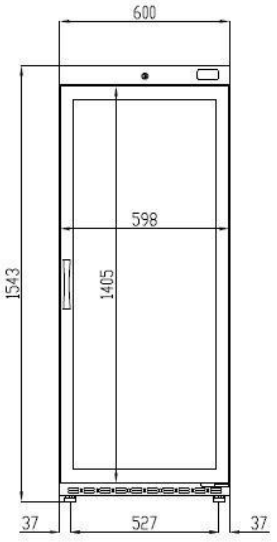
Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

CE RoHS HACCP digital control

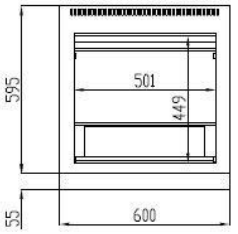
CORECO **S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800 Tlfs:+34957 502275 Fax : +34957 5142 98
14900LUCENA(Córdoba),Espagne
info@coreco.es
www.coreco.es

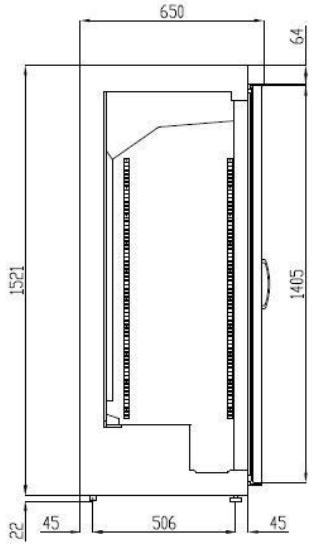
DAV-400

VITRINE DE MATURATION DES VIANDES "DRY AGING



Contrôle de la température	Numérique
Évaporateur	Bloc à ailettes en époxy
Condensateur	Statique
Tension / Fréquence	230V / 50Hz
Puissance nominale	241 W
Isolation thermique	Polyuréthane, densité 40 kg/m³, zéro PACO et PRF
Agent moussant	HFC
Épaisseur de l'isolation latérale	50 mm
Extérieur	Acier plastifié noir
Dosseret externe	Acier galvanisé
A l'intérieur	Acier inoxydable
Lumière	Led
Nombre d'étagères	2+1
Dimensions de l'étagère (L x P)	485 mm x 400 mm (2 pièces) 500 mm x 140 mm (1 pc.)





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