DP-140

DEPARTAMENTO DE PESCADO / SEAFOOD SECTION



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Interior en acero inox AISI-304 con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético
(permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Encimera de acero inox AISI-304.
• Contenedores plástico 530x460 sobre guías de acero inox.
• Apoyos regulables en altura.
• Unidad condensadora ventilada.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³,cero efectos ODP and GWP.
• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura
de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

• Exterior in AISI-304 stainless steel.
• Back panel in galvanised sheet steel.
• Interior in AISI-304 stainless steel with rounded edges and recessed base, GN 1/1 compatible.
• Reversible-opening doors, with automatic closing system and magnetic seal
(remains open when opened beyond 90°).
• AISI-304 stainless steel worktop.
• 530x460 plastic containers on stainless steel runners.
• Height-adjustable supports.
• Ventilated condensing unit.
• Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
• Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
• Digital temperature control, optimised defrost cycles, high condensation temperature alarm.
Efficient energy consumption management.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

645 Largo / Length (mm)	**640** Fondo / Depth (mm)	**805** Alto / Heigth (mm)	**125** Capacidad / Capacity (L)	**3** Estantes / Shelves
255 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**182** Potencia / Power (W)	**40** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-5-1 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

DP-140

DEPARTAMENTO DE PESCADO / RAYON POISSONNERIE



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Interior en acero inox AISI-304 con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético
(permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Encimera de acero inox AISI-304.
• Contenedores plástico 530x460 sobre guías de acero inox.
• Apoyos regulables en altura.
• Unidad condensadora ventilada.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³,cero efectos ODP and GWP.
• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura
de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable AISI-304.
• Panneau arrière en tôle d'acier galvanisé.
• Intérieur en acier inoxydable AISI-304 avec bords arrondis et fond embouti, compatible GN 1/1.
• Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique
(reste ouverte au-delà de 90° d'ouverture).
• Plan de travail en acier inoxydable AISI-304.
• Bacs en plastique 530 x 460 sur glissières en acier inoxydable.
• Pieds réglables en hauteur.
• Unité de condensation ventilée.
• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans ODP ni GWP.
• Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme en cas de température élevée
de condensation. Gestion efficace de la consommation d'énergie.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

645 Largo / Longueur (mm)	**640** Fondo / Profondeur (mm)	**805** Alto / Hauteur (mm)	**125** Capacidad / Capacité (L)	**3** Estantes / Étagères
255 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**182** Potencia / Puissance (W)	**40** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-5-1 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

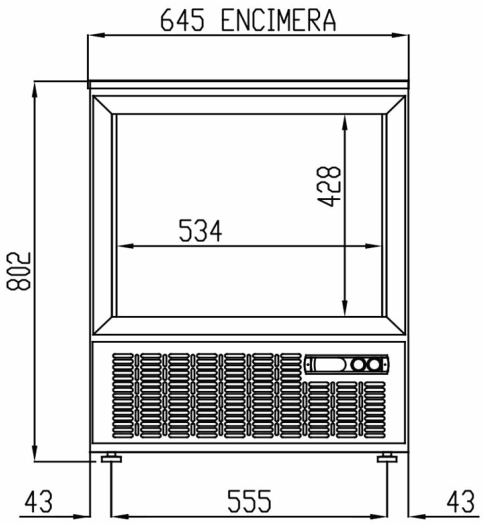
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

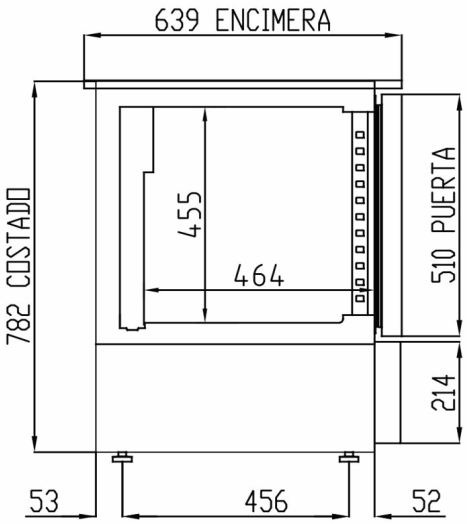
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS CRC CORECO GOURMET

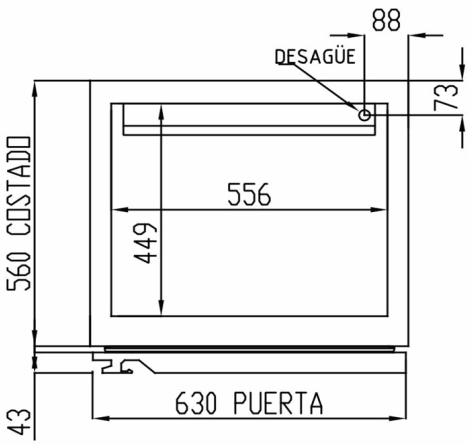
CE RoHS HACCP digital control

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

DP-140







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