DPE-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)	**190** 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

DPE-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)	**190** 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

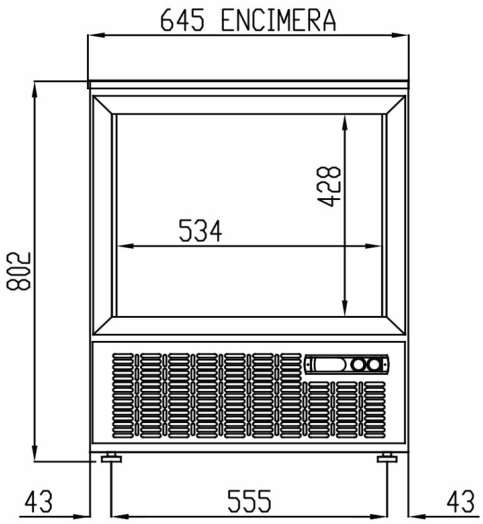
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

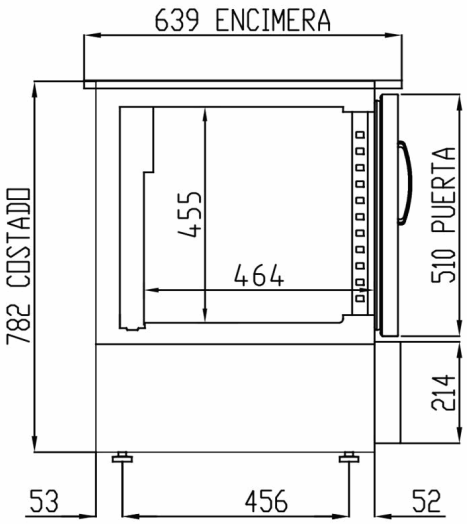
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

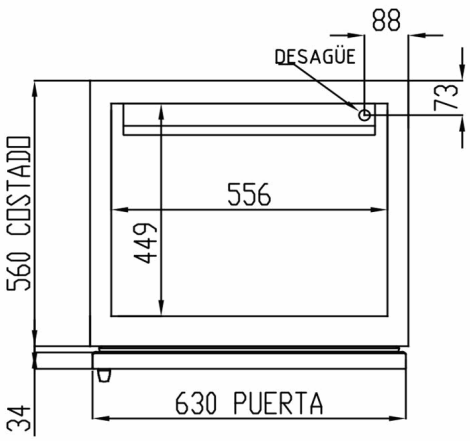
CE RoHS HACCP digital control

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

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