EI-1/3-200

EXPOSITOR INGREDIENTES FAST-FOOD GN / GN FAST-FOOD INGREDIENTS DISPLAY UNIT



DESCRIPCIÓN

• Cúpula de cristal.
• Exterior e interior en acero AISI-304.
• Apoyos regulables en altura.
• Evaporador por placa fría.
• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

• Glass dome.
• Exterior and interior in AISI-304 steel.
• Height-adjustable supports.
• Cold plate evaporator.
• 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

2020 Largo / Length (mm)	**396** Fondo / Depth (mm)	**450** Alto / Heigth (mm)	**8 GN1/3** Capacidad / Capacity (Uds.)	**0** Estantes / Shelves
255 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**180** Potencia / Power (W)	**40** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**4 (30ºC 55%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
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LINE · 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

EI-1/3-200

EXPOSITOR INGREDIENTES FAST-FOOD GN / PRÉSENTOIR D'INGRÉDIENTS POUR LA RESTAURATION RAPIDE GN



DESCRIPCIÓN

- Cúpula de cristal.
- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Apoyos regulables en altura.
- Evaporador por placa fría.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

DESCRIPTION

- Dôme en verre.
- Extérieur et intérieur en acier AISI-304.
- Pieds réglables en hauteur.
- Évaporateur à plaque froide.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, ODP et GWP nuls.
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme en cas de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

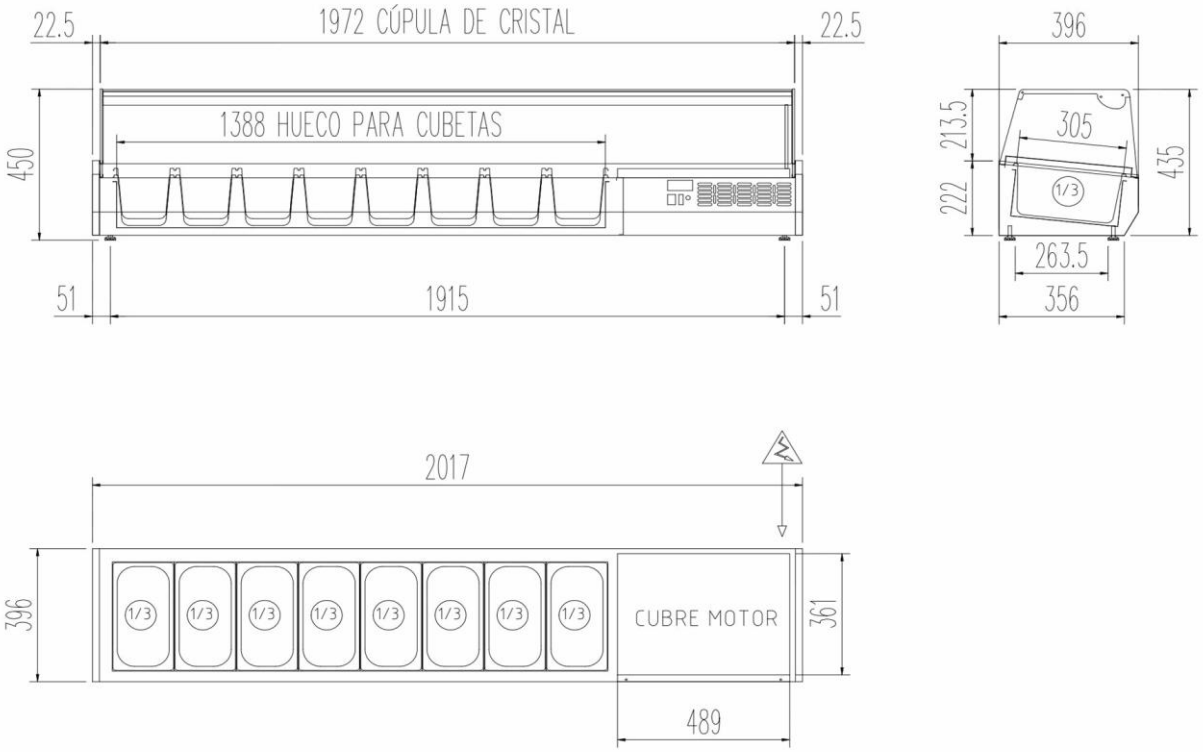
2020 Largo / Longueur (mm)	**396** Fondo / Profondeur (mm)	**450** Alto / Hauteur (mm)	**8 GN1/3** Capacidad / Capacité (Uds.)	**0** Estantes / Étagères
255 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**180** Potencia / Puissance (W)	**40** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**4 (30ºC 55%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

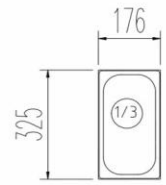
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO VERTICAL LAB · CORECO GOURMET

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

EI-1/3-200





CUBETA G.N.1/3 prof.150mm
COD-6041090009

CAPACIDAD PARA OCHO CUBETAS GN 1/3
CÚPULA DE CRISTAL
ILUMINACIÓN DOS REGLETAS DE 21w COD-6021290051

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 · CRC CORECO VERTICAL LINE · 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