

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 / Height (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 (30°C 55%HR) Clase climática / Climatic class	
+2+8 Rango / Range (°C)	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



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 (30°C 55%HR) Clase climática / Classe climatique	
+2+8 Rango / Plage de température (°C)	R-290 Refrigerante / Fluide frigorigène	230 Voltaje / Tension (V)	50 Frecuencia / Fréquence (Hz)	HFO Espumante / Agent moussant

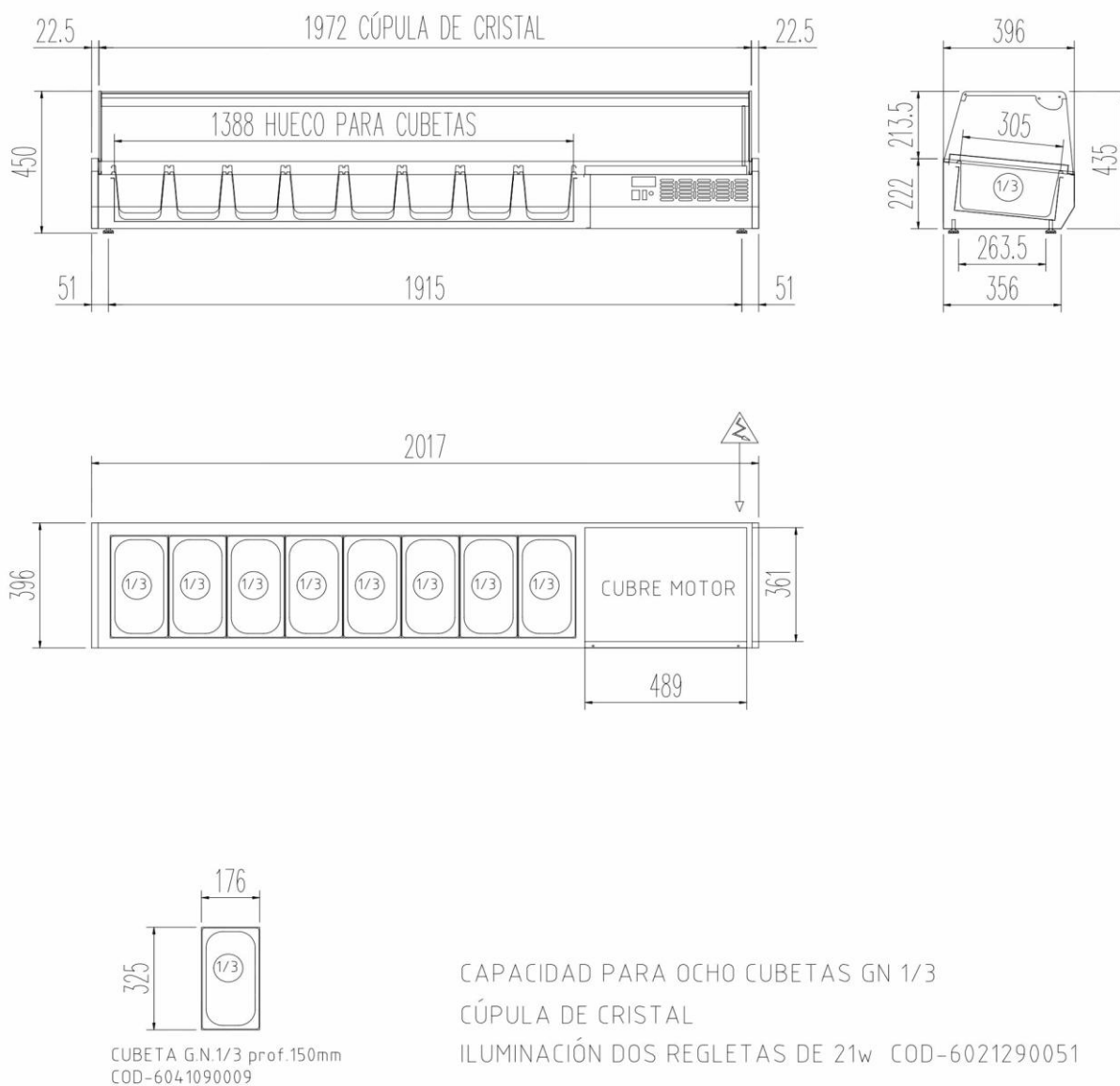
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS


Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena
(Córdoba)

Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es


EI-1/3-200



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 COLIBRIFORMES

 CORECO CORDON LAR

 CORECO GOURMET

 CE HACCP
RoHS digital control

 Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)

Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

