

EI-1/3-225

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

2245

Largo / Length
(mm)

396

Fondo / Depth
(mm)

450

Alto / Height
(mm)

10 GN1/3

Capacidad / Capacity
(Uds.)

0

Estantes / Shelves

488

Potencia Frig. / Frig Power
(W)

232

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-1/3-225

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

2245

Largo / Longueur
(mm)

396

Fondo / Profondeur
(mm)

450

Alto / Hauteur
(mm)

10 GN1/3

Capacidad / Capacité
(Uds.)

0

Estantes / Étagères

488

Potencia Frig. / Puissance frigorifique
(W)

232

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

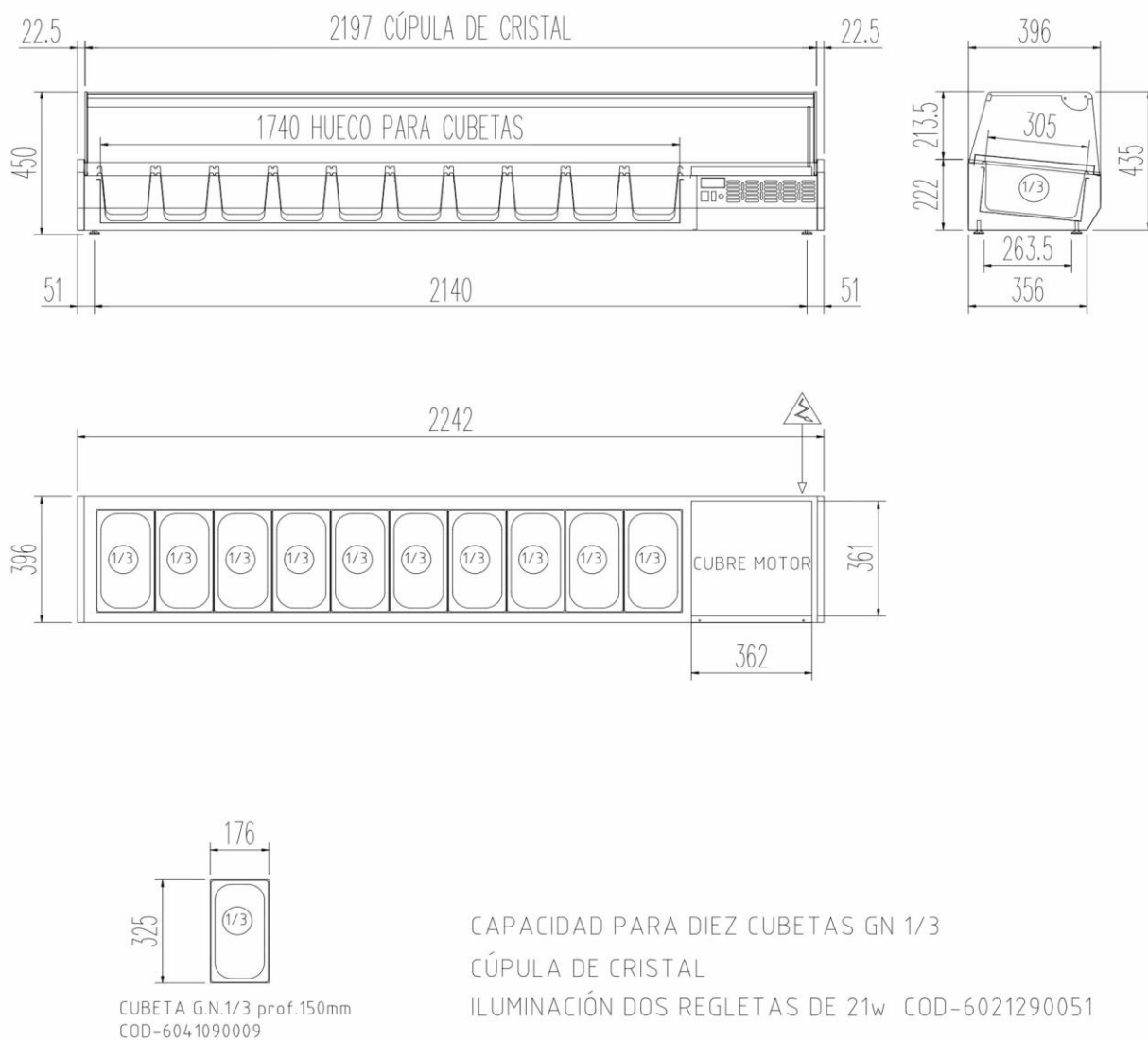


✚ Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena
(Córdoba)

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



EI-1/3-225



CAPACIDAD PARA DIEZ 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 COLDBROOMS 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

