HECG-1002-PF85

ARMARIO GN 2/1 ALTA EFICIENCIA CONGELADOS / GN 2/1 HIGH-EFFICIENCY FREEZER CABINET



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Cerradura con llave, de serie.
- Luz interior LED.
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Cuadro de mandos elevable.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o tablet.
- Ventiladores alta eficiencia.

DESCRIPTION

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except for the rear panel and base.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded edges and a recessed base.
- Side panels in AISI-304 stainless steel with 24 recesses to support GN 1/1 or GN 2/1 racks and trays.
- Doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
- Recessed stainless steel inner door.
- Key-operated lock, as standard.
- LED interior light.
- Reinforced GN 2/1 wire shelves, made of plastic-coated steel.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–200 mm).
- Liftable control panel.
- Ventilated condensing unit.
- Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
- Forced-draught fans shut off when the door is opened.
- Automatic evaporation of defrost water from the evaporator.
- Injected polyurethane, density 40 kg/m³, zero GWP and zero ODP.
- State-of-the-art digital control system, real-time monitoring, proactive fault detection, reduced breakdowns and simplified maintenance and operation via a smartphone or tablet app.
- High-efficiency fans.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1395 Largo / Length (mm)	**865** Fondo / Depth (mm)	**2130** Alto / Heigth (mm)	**1404** Capacidad / Capacity (L)	**6** Estantes / Shelves
907 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**839** Potencia / Power (W)	**85** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Climatic class	
-20-15 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 · 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

HECG-1002-PF85

ARMARIO GN 2/1 ALTA EFICIENCIA CONGELADOS / ARMOIRE GN 2/1 HAUTE EFFICACITÉ POUR PRODUITS SURGELÉS



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
• Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
• Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
• Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Contrapuerta inox embutida.
• Cerradura con llave, de serie.
• Luz interior LED.
• Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
• Cuadro de mandos elevable.
• Unidad condensadora ventilada.
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
• Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
• Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
• Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o tablet.
• Ventiladores alta eficiencia.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable AISI-304, à l'exception de la paroi arrière et du fond.
• Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec arêtes arrondies et fond embouti.
• Parois latérales en acier inoxydable AISI-304 avec 24 emboîtements pour le support des grilles et des bacs GN 1/1 ou GN 2/1.
• Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
• Contre-porte en acier inoxydable encastrée.
• Serrure à clé, de série.
• Éclairage intérieur LED.
• Étagères grillagées renforcées GN 2/1, en acier plastifié.
• Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur de 135 à 200 mm.
• Tableau de commande relevable.
• Unité de condensation ventilée.
• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
• Arrêt des ventilateurs à tirage forcé à l'ouverture de la porte.
• Évaporation automatique de l'eau de dégivrage de l'évaporateur.
• Polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, GWP nul et ODP nul.
• Commande numérique de dernière génération, surveillance en temps réel, anticipation des incidents, réduction des pannes et simplification de la maintenance et de l'utilisation via une application sur smartphone ou tablette.
• Ventilateurs à haut rendement.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1395 Largo / Longueur (mm)	**865** Fondo / Profondeur (mm)	**2130** Alto / Hauteur (mm)	**1404** Capacidad / Capacité (L)	**6** Estantes / Étagères
907 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**839** Potencia / Puissance (W)	**85** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-20-15 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

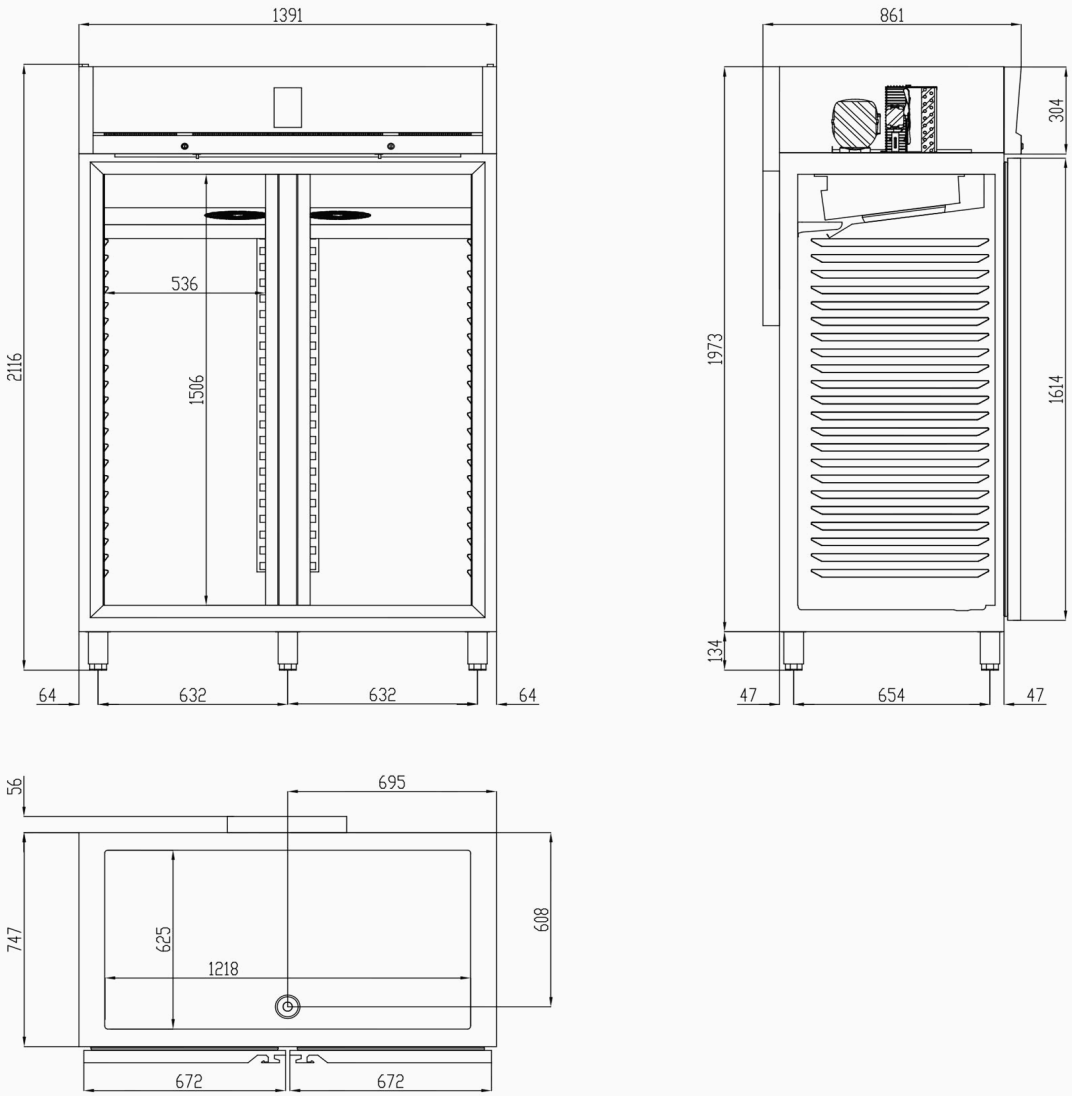
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC COREMOUNTING · 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

HECG-1002-PF85



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
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