SDTP-60-24

MESA REFRIGERACIÓN / REFRIGERATED COUNTER



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Encimera de acero inoxidable AISI 304 con tabla de polietileno desmontable.
• Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
• Capacidad cubetas GN en la encimera.
• Cubierta inox AISI 304 aislada, abatible sobre alojamiento cubetas.
• Ruedas de serie (2 con freno, 2 sin freno).
• Unidad condensadora ventilada y extraíble
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Evaporación automática del agua de descarche.
• 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.
• Temperatura de trabajo a 38ºC ambiente.

DESCRIPTION

• Stainless steel exterior.
• Galvanised steel sheet rear panel.
• Reversible-opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the opening angle exceeds 90°).
• AISI 304 stainless steel worktop with removable polyethylene tray.
• Height-adjustable internal wire shelves made of plastic-coated steel.
• Capacity for GN trays on the worktop.
• Insulated AISI 304 stainless steel lid, folding down over the tray compartment.
• Standard castors (2 with brakes, 2 without brakes).
• Ventilated and removable condenser unit.
• Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
• Automatic evaporation of defrost water.
• Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
• Digital temperature control, optimised defrost cycles, high condenser temperature alarm. Efficient energy consumption management.
• Operating temperature at 38°C ambient.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1532 Largo / Length (mm)	**870** Fondo / Depth (mm)	**925** Alto / Heigth (mm)	**500** Capacidad / Capacity (L)	**4** Estantes / Shelves
845 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**452** Potencia / Power (W)	**50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
0+8 Rango / Range (ºC)	**R290** 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

SDTP-60-24

MESA REFRIGERACIÓN / TABLE RÉFRIGÉRÉE



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Encimera de acero inoxidable AISI 304 con tabla de polietileno desmontable.
• Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
• Capacidad cubetas GN en la encimera.
• Cubierta inox AISI 304 aislada, abatible sobre alojamiento cubetas.
• Ruedas de serie (2 con freno, 2 sin freno).
• Unidad condensadora ventilada y extraíble
• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
• Evaporación automática del agua de descarche.
• 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.
• Temperatura de trabajo a 38ºC ambiente.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable.
• Panneau arrière en tôle d acier galvanisé.
• Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d ouverture).
• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec plateau en polyéthylène amovible.
• Étagères intérieures en fil d acier plastifié, réglables en hauteur.
• Capacité en bacs GN sur le plan de travail.
• Couvercle isolé en acier inoxydable AISI 304, rabattable sur le compartiment à bacs.
• Roulettes de série (2 avec frein, 2 sans frein).
• Unité de condensation ventilée et amovible.
• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
• Évaporation automatique de l eau de dégivrage.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, indice 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.
• Température de fonctionnement à 38 °C ambiante.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1532 Largo / Longueur (mm)	**870** Fondo / Profondeur (mm)	**925** Alto / Hauteur (mm)	**500** Capacidad / Capacité (L)	**4** Estantes / Étagères
845 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**452** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
0+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

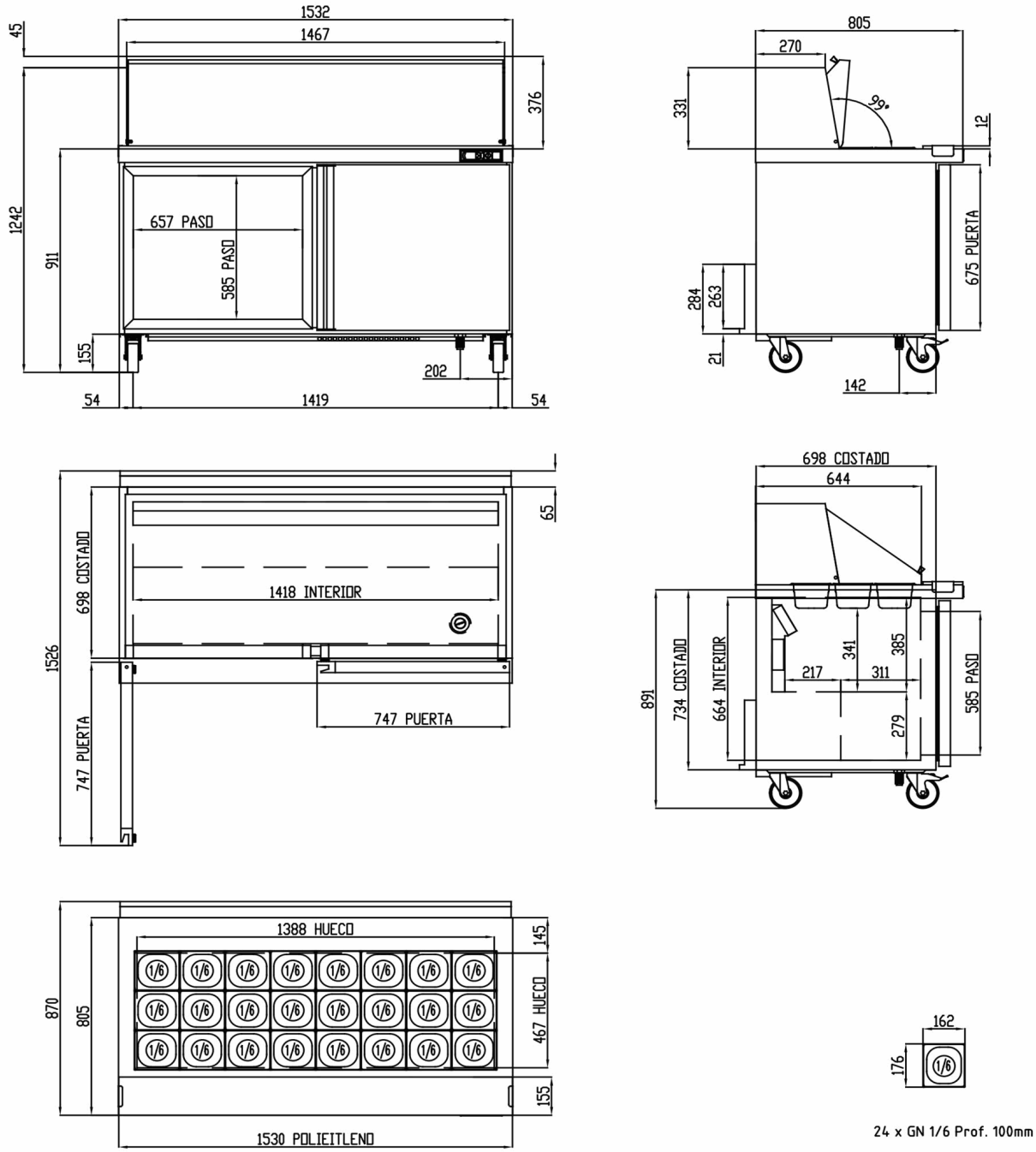
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · 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

SDTP-60-24



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
COREC
COREC COLDROOMS
CRC COREC MEDICAL LAB
COREC 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