



DP-140



NR-140



**CORECO**

DP-departamento de pescado / Fish department

NR- nevera refrigeración / chiller

DP-140
145001110503NR-140
145001120500

Características Técnicas

Technical Data

REF.	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG	CONSUMO	CAPACIDAD	PESO NETO	J. GUIAS	ESTANTES	CAJONES	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERANTE
REF.	LENGTH	HEIGHT	DEPTH	FRIG POWER	CONSUMPTION	CAPACITY	NET WEIGHT	SLIDES	SHELVES	CONTAINERS	SINGLE PHASE VOLTAGE	COOLANT
DP-140	645 mm	805 mm	640 mm	180 W	285 W	125 L	50 Kg	3	0	3	220 V - 50/60 Hz	R-134a
NR-140	645 mm	805 mm	640 mm	180 W	285 W	125 L	50 Kg	2	2	0	220 V - 50/60 Hz	R-134a

Características Técnicas

Characteristics

- Exterior en acero satinado.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura, reversible.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Apoyos regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión (DP-140 NR-140).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Temperatura de trabajo: -4°C +8°C a 32°C temperatura ambiente.
- Control digital de temperatura y descarches.
- Evaporación automática.

- Exterior in steel.
- AISI-304 18/10 stainless steel interior.
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket, door stays open when opening over 90°, reversible.
- Height-adjustable plastic coated steel wire shelves.
- Height-adjustable supports.
- Ventilated condenser unit.
- Evaporator with corrosion-resistant coating.
- Injected polyurethane insulation, CFC friendly, 40 kg in density.
- Working temperature: -4° +8° at 32° ambient temperature.
- Temperature and defrost digital control.
- Defrost water automatic evaporation.

OPCIONES

OPTIONS

- Ruedas
- Patas inox
- Registrador de alarmas HACCP.
- Conexión a PC

- Castors
- Inox feet
- HACCP alarms recorder
- PC connection