CVEP-9

VITRINA EXPOSITORA PASTELERA CVEP-9 / SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE CVEP-9



CVEP-9-C



CVEP-9-RR

CARACTERISTICAS GENERALES

- Diseño especial para pastelería,
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, dos versiones curvo abatible y un cristal recto
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

GENERAL FEATURES

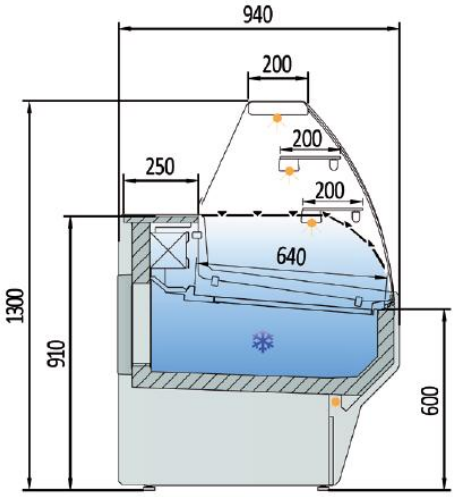
- Design focused for bakery,
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides available in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass, three versions curved hinges forward
- Glass shelves non refrigerated
- Standard lighting:top worktop,lower shelf and front base LED
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except neutral model)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

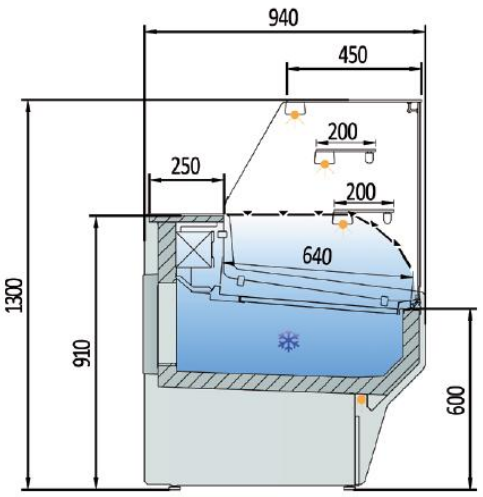
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

CVEP-9

VITRINA EXPOSITORA PASTELERA CVEP-9 / SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE CVEP-9



CVEP-9-C



CVEP-9-RR

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d´exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l´exposition (TDA) (m^2)		Cámara VE Storage VE Stockage VE (lts.)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
			(C)	(RR)					
CVEP-9-10	1025	0,96	0,62	0,76	299	1	565	837	R-290
CVEP-9-13	1265	1,20	0,78	0,95	376	2	572	901	R-290
CVEP-9-15	1505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1023	R-290
CVEP-9-20	1985	1,92	1,24	1,52	606	3	1098	1248	R-290
CVEP-9-25	2465	2,40	1,55	1,90	759	4	1284	1318	R-290
CVEP-9-30	2945	2,88	1,86	2,28	913	4	1284	1345	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

CVEP-9

VITRINA EXPOSITORA PASTELERA CVEP-9 / SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE CVEP-9



CVEP-9-C



CVEP-9-RR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conception spéciale pour la pâtisserie,
- Intérieur et extérieur en tôle d'acier plastifiée
- Présentoir et plan de travail en acier inoxydable. AISI-304
- Plateaux de présentation lisses et plats, avec marche sur demande
- côtés de 30 mm en ABS injecté
- Profilés en aluminium anodisé.
- Pare-chocs à l'avant
- Verre frontal trempé, deux versions à charnières incurvées et une vitre.

droit

- Étagères intermédiaires en verre non réfrigérées
- Éclairage standard : éclairage de la partie supérieure, de la partie inférieure de l'étagère et de la base

LED avant

- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible teneur en eau.

GWP et effet ODP nul

- Réserve réfrigérée avec portes, ouverture 440x270 (sauf pour les

modèle neutre)

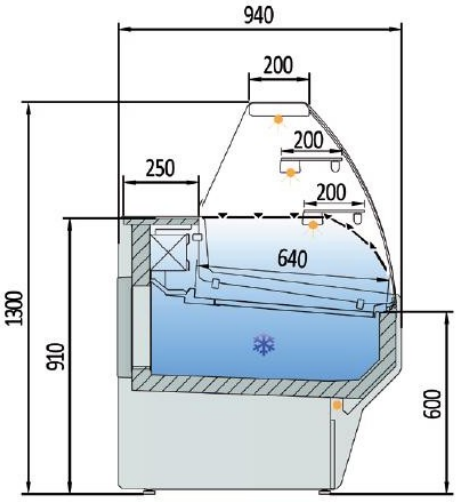
- Évaporateur statique, ventilé en option
- Unité de condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30°C 55%Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Châssis en acier avec finition époxy
- Tension de fonctionnement monophasée 220V 50Hz

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

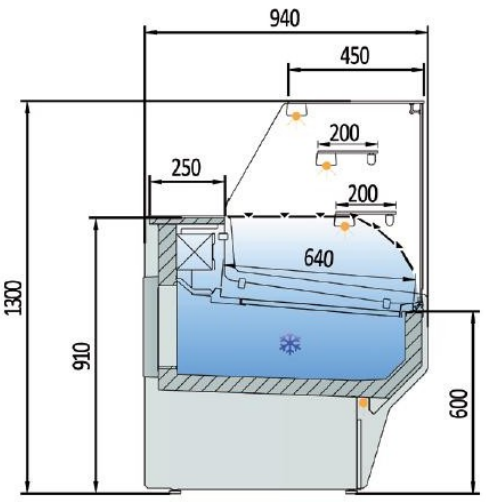
CORECO **S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800 Tlfs:+34957 502275 Fax : +34957 5142 98
14900LUCENA(Córdoba),Espagne
info@coreco.es
www.coreco.es

CVEP-9

VITRINA EXPOSITORA PASTELERA CVEP-9 / SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE CVEP-9



CVEP-9-C



CVEP-9-RR

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d´exposition (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l´exposition (TDA) (m^2)		Cámara VE Storage VE Stockage VE (lts.)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
			(C)	(RR)					
CVEP-9-10	1025	0,96	0,62	0,76	299	1	565	837	R-290
CVEP-9-13	1265	1,20	0,78	0,95	376	2	572	901	R-290
CVEP-9-15	1505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1023	R-290
CVEP-9-20	1985	1,92	1,24	1,52	606	3	1098	1248	R-290
CVEP-9-25	2465	2,40	1,55	1,90	759	4	1284	1318	R-290
CVEP-9-30	2945	2,88	1,86	2,28	913	4	1284	1345	R-290

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

CORECO **S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800 Tlfs:+34957 502275 Fax : +34957 5142 98
14900LUCENA(Córdoba),Espagne
info@coreco.es
www.coreco.es