

CVEP-9-RN

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



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
- Perfilera 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

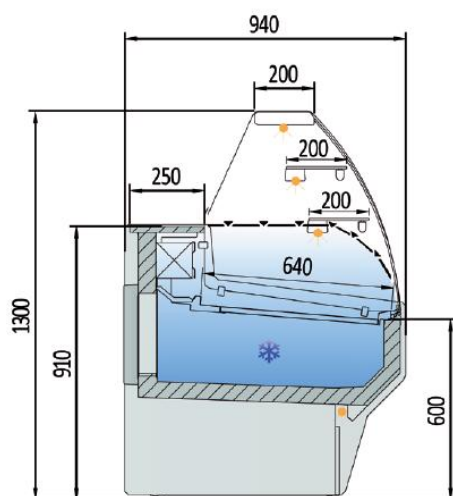
GENERAL FEATURES

- 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

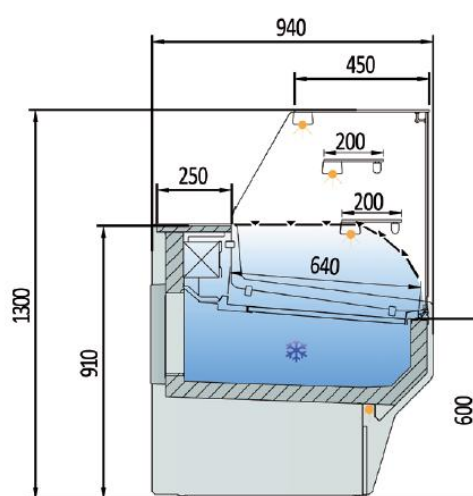
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CVEP-9-RN

ÂNGULO 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)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m²)		Cámara VE Storage VE Stockage VE (m³)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
					(C)	(RR)					
CVEP-9-AN90	1405	1230	1405	1,04	0,69	0,87	-	0	572	858	R-290
CVEP-9-AP90	1520	1230	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968	R-290
CVEP-9N-AN45	1105	1230	1030	0,52	-	-	-	0	-	10	
CVEP-9N-AP45	1115	1230	1125	0,73	-	-	-	0	-	10	
CVEP-9-RN90	1410	1230	1410	1,24	0,84	1,07	-	0	572	858	R-290
CVEP-9-RP90	1385	1230	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0,67							
CMCVE-9-12	1200	910	940	1,03							

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-RN

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



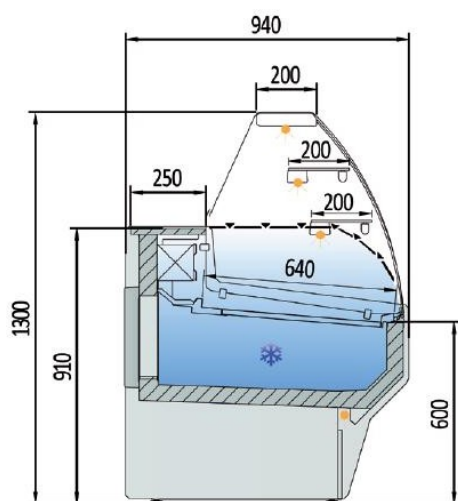
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 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
- 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 travail monophasée 220V 50Hz

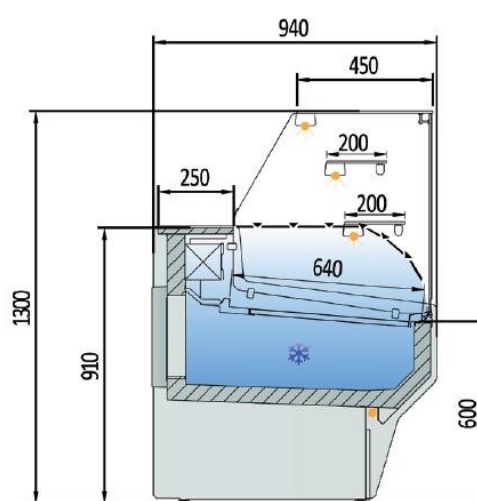
Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

CVEP-9-RN

ÂNGULO 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)	Alto Height Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Superficie de exposición Display area Surface d'exposition (m²)	Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) (m²)		Cámara VE Storage VE Stockage VE (m³)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
					(C)	(RR)					
CVEP-9-AN90	1405	1230	1405	1,04	0,69	0,87	-	0	572	858	R-290
CVEP-9-AP90	1520	1230	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968	R-290
CVEP-9N-AN45	1105	1230	1030	0,52	-	-	-	0	-	10	
CVEP-9N-AP45	1115	1230	1125	0,73	-	-	-	0	-	10	
CVEP-9-RN90	1410	1230	1410	1,24	0,84	1,07	-	0	572	858	R-290
CVEP-9-RP90	1385	1230	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0,67							
CMCVE-9-12	1200	910	940	1,03							

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 Tífs: +34957
502275 Fax : +34957 5142 98

14900LUCENA(Córdoba),Espanne

info@coreco.es

www.coreco.es