



DA-400

DA-750

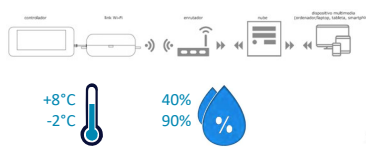
DA-400							DA-750						
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	estantes shelves	barra carnicera butcher bars	volumen capacity (L)	voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	230V-50Hz	R290	556	440	4	2015/1094 EN16825
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	230V-50Hz	R290	845	642	4	2015/1094 EN16825

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de con-trol que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



+8°C  
-2°C

40%  
90%

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embudido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de desarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption

OPCIONES	OPTIONS
modulo Bluetooth o WIFI	Bluetooth or WIFI set
filtro carbón activo	activated carbon filter
estante adicional	additional shelf
barra carniceras adicionales	additional bars
set 4 ruedas	4 castors set
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks
otros gases	other refrigerant gas
exterior negro o lacado	black exterior or lacquered
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz

