



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

- 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 control que incorporan
- Exterior en acero inox o plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- 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 tonos rojos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

TECHNICAL DATA DDAV

- 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
- AISI-304 stainless steel exterior or black coated, 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, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

- Vitrines avec température de fonctionnement comprise entre -2°+8°C et humidité comprise entre 40% et 90% (sans alimentation en eau externe) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement (maturation) de la viande, avec la possibilité de surveiller à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages des équipements, grâce au système de contrôle avancé qu'ils intègrent.
- Extérieur en acier inoxydable ou revêtement plastique noir, sauf le dossier
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond encastré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-vent magnétique (restent ouvertes lors de l'ouverture au-delà de 90°), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faibles émissions (réduit la condensation de l'humidité)
- Double éclairage intérieur LED dans des tons rougeâtres
- Étagères et barres de boucherie en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Régulateurs de hauteur à l'avant et roulette à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Unité de condensation ventilée
- Système d'évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon actif
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent à l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP via connexion WIFI ou BT (en option)



Modelo	Largo	Alto	Fondo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Capacidad carne	Rango	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Butcher bars	Shelves	Capacity	Meat capacity	Range	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Barres de viande	Etagères	Volume	Capacité de viande	Rang	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Classe clim.
	mm	mm	mm	uds	uds	L	Kg.	L		Réfrigérant	W	W	
DDA-400	600	1900	650	1	2	320	75	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	488	307	4 30°C 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	150	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	502	307	4 30°C 58%
DDA-1002	1370	2130	850	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	1000	620	4 30°C 55%
DDA-2003	2055	2130	850	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	1710	1100	4 30°C 55%

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth or Wifi
Estante adicional DDA-400	Additional shelf DDA-400	Étagère supplémentaire DDA-400
Estante adicional DDA-750/1002/2003	Additional shelf DDA-750/1002/2003	Étagère supplémentaire DDA-750/1002/2003
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat	Tube de boucher additionnal
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	blocs de sel
Bandeja + bloques de sal 200x100x25mm	Tray + salt blocks 200x100x25mm	Plateau + blocs de sel 200x100x25mm
Filtro carbón activo	Activated carbon filter	Filter à charbon actif
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz
		consultar - consult - consulter
		consultar - consult - consulter

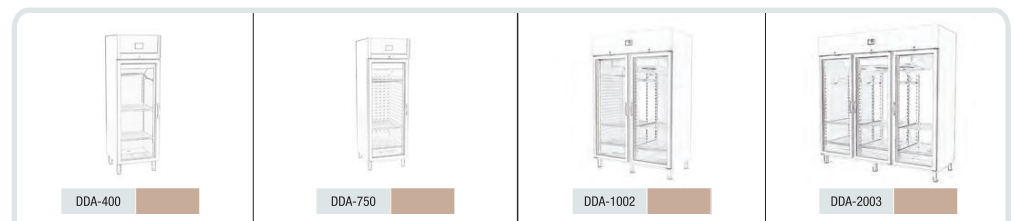
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DDA-400-I



DDA-750



DDA-400

DDA-750

DDA-1002

DDA-2003