

ARMARIO MADURACION DE CARNE

MADURADORES DE CARNE DDAV/ DDAVDRY AGING DISPLAY CABINET



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ 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 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 cálidos o fríos
- 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
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3 , 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
- Filtro de carbón activo de serie

GENERAL FEATURES

Display cabinets with working temperature within the range $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$ 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, 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, cold or warm
- 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
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3 , zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- Filtre à charbon actif en standard

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference

ARMARIO MADURACION DE CARNE

MADURADORES DE CARNE DDAV/ DDAVDRY AGING DISPLAY CABINET



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande uds	Estantes Shelves Etagères uds	Volumen Capacity Volume L	Rango Range Rang L	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri. W	Potencia Power Puissance W	Clase clim. Climatic Class Classe clim.
DDAV-200	600	1020	650	1	2	120	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	325	280	4 30°C 55%
DDAV-400	600	1800	650	1	2	240	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference