

DAV-200 / DAV-200-P / DAV-400

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier revêtu noir (AISI-304 sur demande), sauf sur la face arrière.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec angles arrondis et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte lorsque l'ouverture dépasse 90°), cadre en aluminium anodisé et triple vitrage avec traitement basse émissivité (réduit la condensation).
- Double éclairage intérieur LED, lumière rose douce.
- Étagères en acier inoxydable et barre à viande.
- Blocs de sel et bac, sur demande.
- Pieds réglables en hauteur.
- Groupe de condensation ventilé.
- Système d'évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon.
- 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 de 40 kg/m³, sans ODP ni GWP.
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation énergétique et système HACCP via module Wi-Fi ou Bluetooth.



DAV-200-P



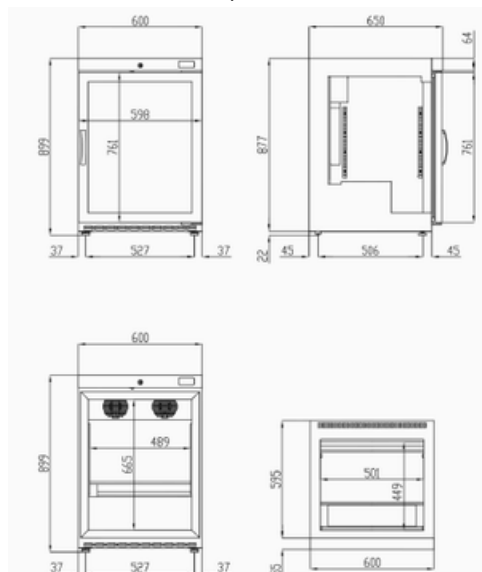
DAV-200



DAV-400

Modèle	Plage de température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Étagères	Barres à viande	Volume (L)	Capacité viande (kg)	Tension	Fluide frigorigène	Puissance frigorifique (W)	Puissance (W)	Classe climatique
DAV-200	-2 à +8	600	900	670	1	1	120	20	230 V - 50 Hz	R290 / R600a	255	165	4 - 30 °C / 55 % HR
DAV-200-P	-2 à +8	600	900	670	1	1	120	20	230 V - 50 Hz	R-290	255	165	4 - 30 °C / 55 % HR
DAV-400	-2 à +8	600	1545	670	2	1	240	55	230 V - 50 Hz	R290	460	241	4 - 30 °C / 55 % HR

DAV-200 / DAV-200-P



DAV-400

