

Modèles DA

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier peint noir ou en acier inoxydable AISI-304, à l'exception de la face arrière.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec angles arrondis et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible (751), avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte lorsqu'elle est ouverte à plus de 90°), avec cadre en aluminium anodisé et triple vitrage avec traitement basse émissivité (réduit la condensation d'humidité).
- Double éclairage intérieur LED, lumière rose douce.
- Étagères et barre à viande en acier inoxydable.
- Blocs de sel et bac, sur demande.
- Groupe de condensation ventilé.
- Système d'évaporation à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon.
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 kg/m³, avec zéro ODP et GWP.
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion optimisée de la consommation énergétique et système HACCP via module Wi-Fi ou Bluetooth (BT).

Modèle	Plage de température	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Étagères	Barres boucherie	Volume (L)	Capacité viande (kg)	Tension	Réfrigérant	Puissance frigorifique (W)	Puissance (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DA-400	-2 à +8 °C	600	1900	650	2	1	320	75	230 V - 50 Hz	R290	502	307	4 - 30 °C / 55 %
DA-750	-2 à +8 °C	680	2130	850	2	1	645	150	230 V - 50 Hz	R290	502	307	4 - 30 °C / 55 %
DA-1002	-2 à +8 °C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230 V - 50 Hz	R290	1004	620	4 - 30 °C / 55 %
DA-2003	-2 à +8 °C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230 V - 50 Hz	R290	1702	1100	4 - 30 °C / 55 %

STANDARD

- II :
- extérieur inox + intérieur inox
- SS ext. + SS interior



DA-400-NI



DA-750-NI



DA-1002-NI



DA-2003-NI

STANDARD

- NI :
- extérieur noir + intérieur inox
- Black ext. + SS interior



DA-400-NI



DA-750-NI



DA-1002-NI

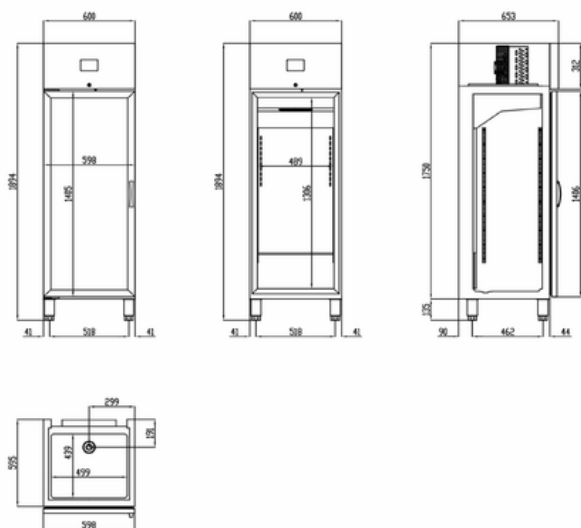


DA-2003-NI

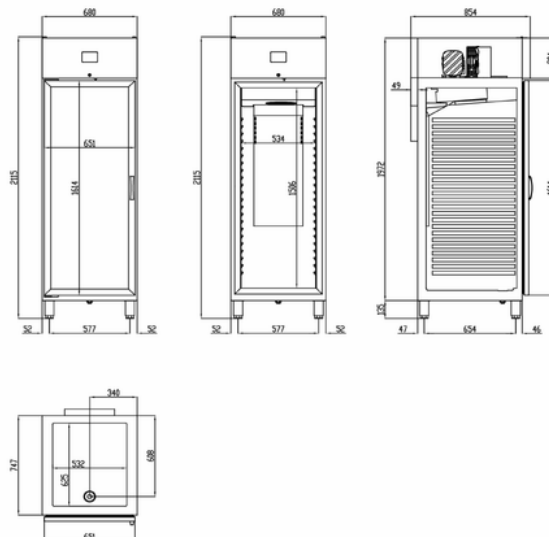
Modèles DA

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

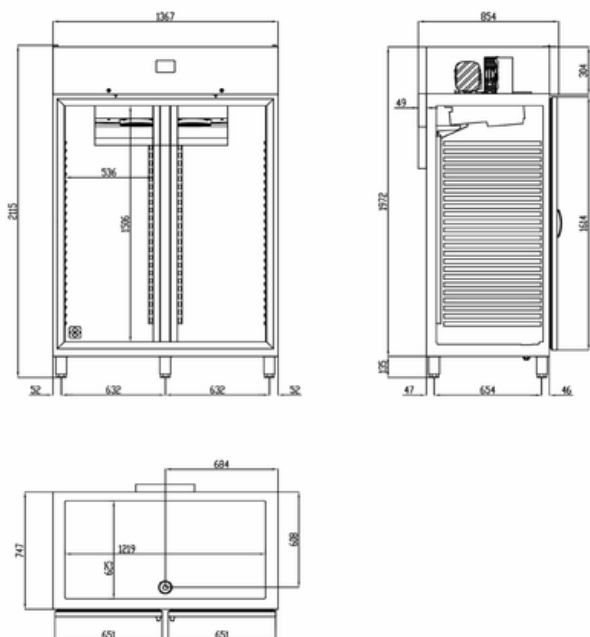
DA-400



DA-750



DA-1002



DA-2003

