

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inox plastifié noir (sauf partie arrière) pour DAV et en acier inox AISI-304 (sauf partie arrière) pour DA
- Côtés vitrés panoramiques pour DAV-200-P
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- Double éclairage intérieur LED
- Etagères en inox et barre à viandes de série
- Réglage en hauteur des roulettes avant et arrière pour faciliter les déplacements pour DAV
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- Blocs de sel optionnels
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie



DA-750

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Conso (W)
DA-400	-2°C +8°C	600	650	1900	2	1	320	230V-50Hz	R290	556	440
DA-750	-2°C +8°C	680	850	2130	2	1	645		R290	845	642
Modèles encastrables											
DAV-200	-2°C +8°C	600	650	890	1	1	120	230V-50Hz	R290	325	280
DAV-200-P	-2°C +8°C	600	650	890	1	1	120		R290	325	280
DAV-400	-2°C +8°C	600	650	1545	2	1	240		R290	556	440

OPTIONS

- Module Bluetooth ou WIFI
- Filtre à charbon actif
- Etagère supplémentaire
- Barres de boucherie supplémentaires
- Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)
- Plateau pour 3 blocs de sel
- 230v 60Hz





Finitions :

