



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 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/m³, 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

TECHNICAL DATA

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, 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 / m³, 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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de monitoring de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancé qui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Filtre à charbon actif standard



Modelo	Largo	Alto	Fondo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Rango	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Butcher bars	Shelves	Capacity	Range	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Barres de viande	Etagères	Volume	Rang	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Classe clim.
	mm	mm	mm	uds	uds	L	L			W	W	
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	1545	650	1	2	240	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30°C 55%

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	
Estante adicional	Additional shelf	Etagere supplémentaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	consultar - consult - consulter
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	consultar - consult - consulter
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

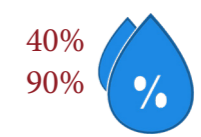
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DDAV-200



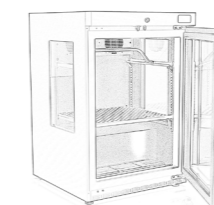
DDAV-200-P



DDAV-400



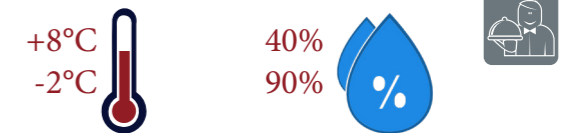
DDAV-200



DDAV-200-P



DDAV-400



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 AISI-304, 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 en tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- 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/m³, 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

TECHNICAL DATA

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, 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
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- 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 / m³, 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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau)
 Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de montorsion de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancé qui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Filtre à charbon actif standard

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Rango	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Butcher bars	Shelves	Capacity	Range	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Barres de viande	Etagères	Volume	Rang	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Classe clim.
	mm	mm	mm	uds	uds	L	L			W	W	
DDA-400	600	1900	650	1	2	320	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	556	440	4 30°C 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	845	642	4 30°C 55%

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	consultar - consult - consulter
Estante adicional	Additional shelf	Etagere supplémentaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	consultar - consult - consulter
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	consultar - consult - consulter
Otros gases refrigerantes	Other refrigerant gas	Autres gaz réfrigérants	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter



DDA-400-I



DDA-750



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.