

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM. °C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado y barras carniceras (3 por cada Kit)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frío - calor - humedad
- 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
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- 6 programas de ciclos programables, CICLO1 EMBUTIDOS

TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the backrest
- 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 °)
- Embedded stainless steel door
- LED interior light
- Reinforced grill shelves, made of plasticized steel and meat bars (3 for each Kit)
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for cycles that require raising the temperature
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- 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
- 70 mm insulation on sides
- Digital temperature control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- 6 programmable cycle programs, CYCLE1 SAUSAGES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, 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 °)
- Porte en acier inoxydable intégrée
- Éclairage intérieur à LED
- Grilles renforcées en acier plastifié et barres à viande (3 pour chaque kit)
- Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm
- Panneau de commande amovible et grille de ventilation du moteur
- Unité de condensation ventilée
- Résistances pour les cycles nécessitant une élévation de la température
- Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaleur - humidité
- 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
- Isolation 70 mm sur les côtés
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 6 programmes de cycle programmables, CYCLE1 SAUSAGES



DASC-751

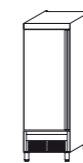


DASC-1402

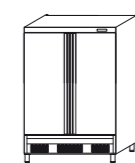
Modelo / Model / Modèle	Largo / Length / Longueur mm	Alto / Height / Hauteur mm	Fondo / Depth / Profondeur mm	Rango / Range / Gamme	Estantes / Shelves / Étagères GN 2/1	Barras carniceras / Butcher bars / Barres de viande	Capacidad / Capacity / Exposition L	Voltaje / Voltage / Tension	Refrig. / Coolant / Frigorigène	Potencia Frig. / Frig Power / Puissance Frig. W	Consumo Nominal / Nominal Consumption / Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango / Range / Gamme
DASC-75-1	680	2160	735	+4°C / +16°C	3	3	505	230 V - 50 Hz	R-290	502	380	5 (40°C 40%)
DASC-140-2	1370	2130	850	+4°C / +16°C	6	6	1201	230 V - 50 Hz	R-290	910	880	4 (30°C 55%)

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure porte en verre	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



DASC-75-1
DASCV-75-1



DASC-140-2
DASCV-140-2

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.