

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

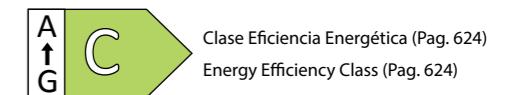
- DEBR-BI: Exterior en acero plastificado color blanco, e interior en acero inoxidable AISI-304
- DEBR-NI Exterior en acero plastificado color negro, e interior en acero inoxidable AISI-304
- DEBR-BB Exterior e interior en acero plastificado color blanco
- DEBR-NN Exterior e interior en acero plastificado color negro
- Puertas de color negro, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DEBR: Doble cristal
- Estantes interiores REFORZADOS de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de funcionamiento a 32°C ambiente
- Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

- DEBR-BI: White plastified steel exterior, AISI-304 stainless steel interior
- DEBR-NI: Black plastified steel exterior, AISI-304 stainless steel interior
- DEBR-BB: White plastified steel exterior and interior
- DEBR-NN: Black plastified steel exterior and interior
- Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- DEBR: Double glazed
- Shelves made REINFORCED of plasticized steel wire, height adjustable
- Height adjusters, wheels or optional legs
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption Operating temperature 32°C ambient
- Refrigerant R-290



DEBR-1302-NI



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo	Set 4 ruedas	Set 6 ruedas	Set 4 patas	Set 6 patas	Porta-precios	Parrilla adicional	Cerradura puerta cristal
Model	4 Castors set	6 Castors set	4 feet set	6 feet set	Label-holder strtip	Extra shelf	Glass door lock

DEBR-751

DEBR-1302

DEBR-2003

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Rango	Estantes	Capacidad	Potencia frig.	Consumo Nominal
Model	Length	Height	Depth	Range	Shelves	Capacity	Frig. Power	Nominal power
	mm	mm	mm		Uds	L	W	W

DEBR-751	680	2055	735	-2*8	4	505	502	260
----------	-----	------	-----	------	---	-----	-----	-----

DEBR-1302	1370	2055	735	-2*8	8	1201	845	396
-----------	------	------	-----	------	---	------	-----	-----

DEBR-2003	2055	2055	735	-2*8	12	1852	1702	943
-----------	------	------	-----	------	----	------	------	-----

PHANTOM DASC-75

+4°C
+30°C

50%
90%



Detalle barras carniceras
Butcher bars detail



DASCV-751

CICLO - CYCLE	tiempo - time		temperatura - temperature		humedad* - humidity*	
	min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	1 h	240 h	22°C	30°C	no	no
SECADO - DRYING	1 h	240 h	4°C	16°C	50%	90%

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825	Rango Range
DASC-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	490	812		5 (40°C 40%)
DASCV-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	490	812		5 (40°C 40%)
DASC-S-751	+4°C +16°C	Opc.	3 KIT	505	NO	✓	490	265		5 (40°C 40%)
DASC-ES-752	+4°C +30°C	Opc.	2 KIT	245+245	✓	✓	630	916		5 (40°C 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	
Barras carniceras	Bars for meat set	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

DRY AGED



PHANTOM DASC-140

+4°C
+30°C

50%
90%

docriluc



DASC-140-2

DRY AGED



DASC-140-2



DASCV-140-2



DASC-S-140-2



DASC-ES-140-3

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825	Rango Range
DASC-140-2	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	750	1175		5 (40°C 40%)
DASCV-140-2	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	750	1175		5 (40°C 40%)
DASC-S-140-2	+4°C +16°C	Opc.	6 KIT	1201	NO	✓	750	360		5 (40°C 40%)
DASC-ES-140-3	+4°C +30°C	Opc.	4 + 1 KIT	956+245	✓	✓	1065	1096		5 (40°C 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	
Barras carniceras	Bars for meat set	
Set 5 ruedas	5 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult