

# ARMARIO MADURACION DE CARNE

MADURADORES DE CARNE DDAV/ DDAVDRY AGING DISPLAY CABINET



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango  $-2^{\circ}\text{C}$  a  $8^{\circ}\text{C}$  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  $90^{\circ}$  de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED
- 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  $40\text{ Kg/m}^3$ , 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

## GENERAL FEATURES

Display cabinets with working temperature within the range  $-2^{\circ}\text{C}$  to  $8^{\circ}\text{C}$  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  $90^{\circ}$ ), 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  $40\text{ Kg/m}^3$ , 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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia  
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference

# ARMARIO MADURACION DE CARNE

MADURADORES DE CARNE DDAV/ DDAVDRY AGING DISPLAY CABINET



| Modelo   | Largo    |
|----------|----------|
| Model    | Length   |
| Modèle   | Longueur |
|          | mm       |
| DDAV-200 | 600      |
| DDAV-400 | 600      |



| Fondo      | Barras carniceras | Estantes | Volumen  | Rango      | Voltaje    | Refrigerante | Clase clim.    |
|------------|-------------------|----------|----------|------------|------------|--------------|----------------|
| Depth      | Butcher bars      | Shelves  | Capacity | Range      | Voltage    | Refrigerant  | Climatic Class |
| Profondeur | Barres de viande  | Etagères | Volume   | Rang       | Tension    | Réfrigérant  | Clase clim.    |
| mm         | uds               | uds      | L        | L          |            |              |                |
| 650        | 1                 | 2        | 120      | -2°C + 8°C | 230V 50 Hz | R-290        | 4 30°C 55%     |
| 650        | 1                 | 2        | 240      | -2°C + 8°C | 230V 50 Hz | R-290        | 4 30°C 55%     |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia  
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference