

BRERA

VETRINE ESPOSITIVE

Modello: DA5/113

Codice: 60002030

DRY AGING

H 1350

VETRINA REFRIGERATA ESPOSITIVA DRY AGING PER LA FROLLATURA DELLA CARNE: dalle dimensioni compatte, il design raffinato e la grande affidabilità, è perfetta per qualsiasi tipologia di locale. Adatta a conservare tutti i tipi di carne, è costruita in acciaio inox, con controllo dell'umidità 50-85%UR, temperatura 0/6°C e illuminazione interna a led di colore rosa, studiata appositamente per esaltare la marmorizzazione e rendere i tagli invitanti all'acquisto o al consumo.



- Costruzione: acciaio inox
- Capacità interna: 45 kg ~
- Posizione vano tecnico: a scomparsa, sul fondo
- Tipo refrigerazione: refrigerazione ventilata
- Controllo elettronico: scheda elettronica touch 2.8" LCD
- Luce led "carne"
- Sistema sbrinamento: automatico a sosta
- Evaporazione condensa: automatica
- Allestimenti a richiesta: finitura colore su richiesta
- Dotazione: set 3 lastre di sale rosa dell'Himalaya
- Esclusioni: allestimento interno

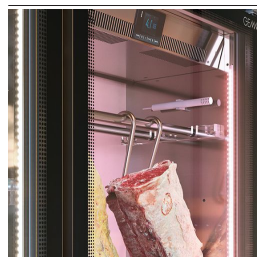


DATI TECNICI

Porte	nr	1
Misure esterne (WxDxH)	cm	81 x 50 x 135
Spessore isolamento	mm	50
Serratura di serie		SI
Luce di serie		SI
Temperatura	°C	0/+6°C
Motore		a bordo
Gas		R290
Rumorosità unità condensatrice	dba	<43dba
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		SI
Umidità relativa	ur%	65-90%
Potenza max assorbita	W	520*
Potenza refrigerante	W	185*
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		4
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	59 x 92 x 155
Volume lordo	mc	0,84
Peso netto	kg	83
Peso lordo	kg	103

*Temp.ambiente+26°C / Evap. -10°C +45°C

DETTAGLI



Sonda a spillone e gancera inox



Ripiano forato in acciaio inox



Set no.3 lastre di sale rosa dell'Himalaya



Termostato digital touch con controllo umidità



Finitura colore (su richiesta)

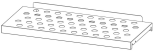









Gas ecologico (R290)



Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud (su richiesta)

ACCESSORI

	DR5/01 Ripiano in acciaio inox per vetrine DA-SF5/	60002100
	DT5/02 Gancera inox carni/salumi con no. 2 tubi inox e 3 ganci inox per DA-SF5/	60002110
	WPS/5 Piano inox superiore cm 81x50x2h	60001150
	Gancio inox per carni/salumi	60002120
	Set no. 3 lastre di sale rosa dell'Himalaya cm 20x10	60002130
	Sonda spillone per "Dry Aging"	60002140
o.	Kit sterilizzatore ad ozono per "Dry Aging"	60002170
	Kit ruote a scomparsa WD	60002180
	Dimmer regolazione luci WD	60002190
	Finitura colore WD DA SF (maggiorazione)	60002200
	Unità condensatrice HP 1/4 per WD DA SF (distanza ≤ 10 metri)	40200180
	Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE

ALIM. ELETTRICA : 230 V ~ 1 - 50Hz
Lunghezza cavo 1,5 mt (* spina SHUKO)

DESCRIZIONE		CODICE		NOTE	
SCHEMA INSTALLAZIONE				VETRINA INCASSATA.	
DA5/113 INCASSATA					
DATA	SCALA	DIS.	MICHELE M.	NOME FILE	
09.12.2015	1:14				
- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO È DI NOSTRA PROPRIETÀ E NON PUÒ ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -					

DA5/113