

## BRERA

### VETRINE ESPOSITIVE

Modello: DA7/121

Codice: 60002045

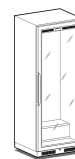
DRY AGING

*H 2100*

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: monoscocca in acciaio inox
- Capacità interna: 120 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 6 lastre di sale rosa dell'Himalaya
- Esclusioni: allestimento interno



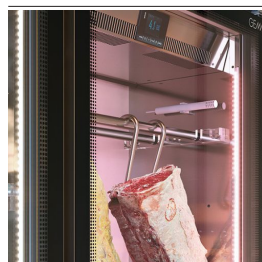


## DATI TECNICI

|                                |     |                    |
|--------------------------------|-----|--------------------|
| Porte                          | nr  | 1                  |
| Misure esterne (WxDxH)         | cm  | 81 x 70 x 210      |
| Spessore isolamento            | mm  | 50                 |
| Serratura di serie             |     | SI                 |
| Luce di serie                  |     | SI                 |
| Temperatura                    | °C  | 0/+6°C             |
| Motore                         |     | motore incorporato |
| Gas                            |     | R290               |
| Rumorosità unità condensatrice | dba | <43dba             |
| Controllo ventilazione         |     | NO                 |
| Controllo umidità              |     | SI                 |
| Umidità relativa               | ur% | 65-90%             |
| Potenza max assorbita          | W   | 715*               |
| Potenza refrigerante           | W   | 305*               |
| Tensione alimentazione         |     | 1x230V ~ 50Hz      |
| Classe climatica               |     | 4                  |
| Dimensioni imballo (WxDxH)     | cm  | 87 x 77 x 226      |
| Volume lordo                   | mc  | 1,55               |
| Peso lordo                     | kg  | 193                |

\*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



Finitura colore (su richiesta)



Termostato digital touch con controllo umidità

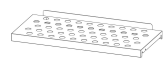


Gas ecologico (R290)



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

## ACCESSORI



DR7/01 Ripiano in acciaio inox per vetrine DA-SF7/

60002105



DT7/02 Gancera inox carni/salumi con no. 2 tubi inox e 3 ganci inox per DA-SF7/

60002115



WPS/7 Piano inox superiore cm 81x70x2h

60001155

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  $\leq$  10 metri)

40200180



Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)

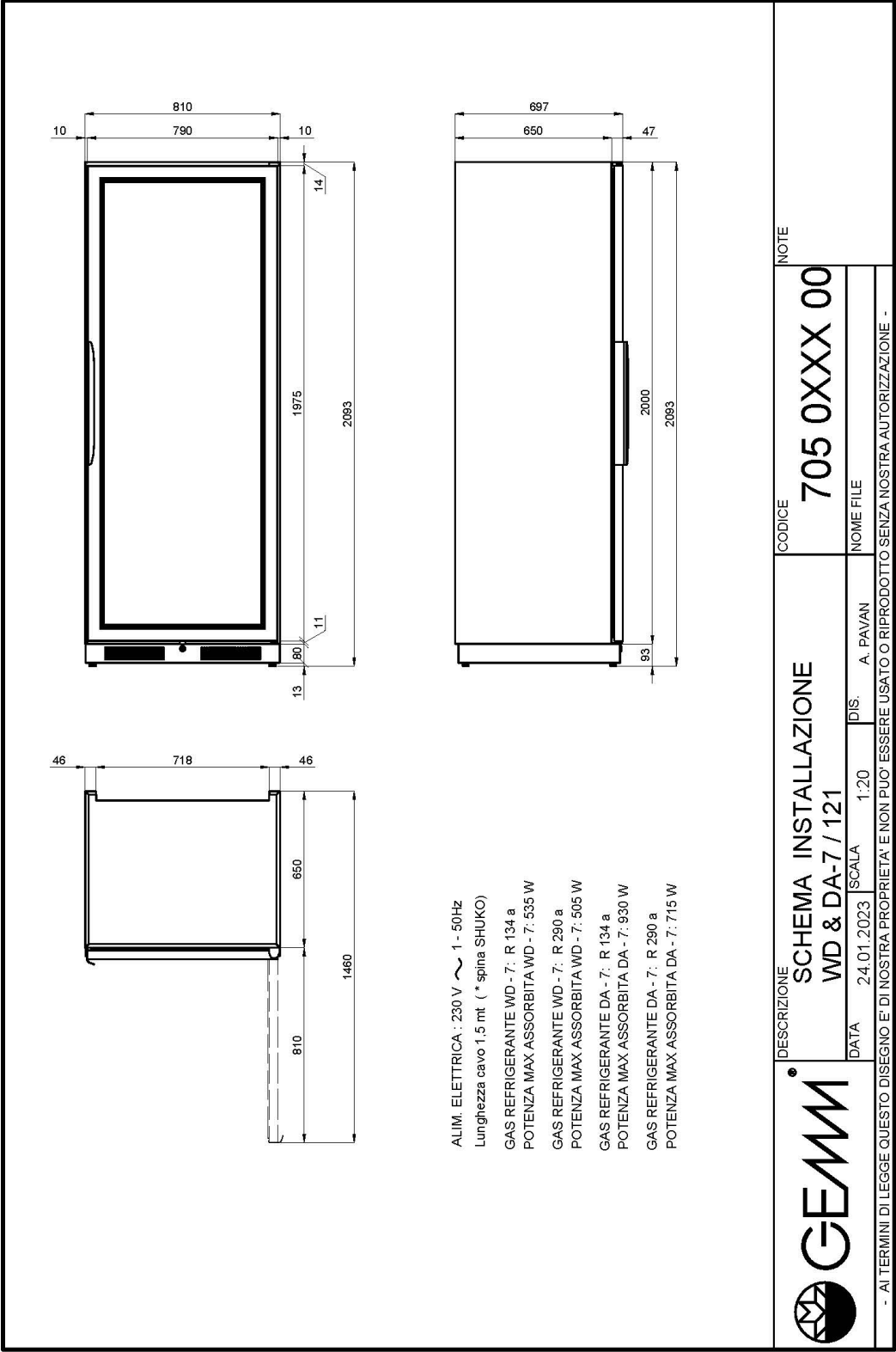
45000565



Frequenza 60Hz

40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



DA7/121