

## ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE INDUSTRIAL Docriluc DDAV-20

2,326.00-€

1,744.50 €



### **Armario de maduración de carne DOCRILUC modelo DDAV-200.**

Ideal para carnicerías y negocios de hostelería.

N.º de caras de cristal: 1

Armarios expositores con temperatura de trabajo de -2°C +8°C y humedad entre 40-90% (sin aporte exterior de agua).

Sistema de refrigeración ventilado e iluminación LED. Monitorización remota de funcionamiento y ajustes para mayor control.

## **Catálogo de armarios de maduración de carne industriales**

### **Armario de maduración de carne DOCRILUC modelo DDAV-200.**

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  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 tonos cálidos o fríos
- 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
- Dimensiones:  $600 \times 650 \times 1020\text{mm}$
- Barras carniceras: 1
- Estantes: 2
- Volumen: 120L
- Rango:  $-2+8^{\circ}\text{C}$
- Voltaje: 230V 50Hz
- Refrigerante: R-290
- Potencia frigorífica: 325W
- Potencia: 280W

## **OPCIONAL:**

Módulo Bluetooth o Wifi

Estante adicional

Barras carniceras

Ruedas

Exterior inox o lacado

Bandeja para 3 bloques sal



- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



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.

❗ Contáctanos si necesitas que te hagamos un presupuesto a medida o si quieres hacer cualquier consulta. Puedes llamar al **630 668 204** o bien, escribirnos al correo **contacto@equipoh.com**. ¡Estaremos encantados de ayudarte!

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x650x1020mm