



MADURADOR DE CARNE EN PROMOCION BLACK WEEK HASTA 02-12-2024

Armario de maduración de carne DOCRILUC modelo DDA-400.

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. Opción de monitorización remota del proceso para mayor control.

Catálogo de armarios de maduración de carne industriales EN PROMOCION BLACK WEEK

Armario de maduración de carne DOCRILUC modelo DDA-400. Ideal para carnicerías y negocios de hostelería.

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 AISI-304, 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° 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
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- 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 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: 600x650x1900mm
- Barras carniceras: 1
- Estantes: 2
- Volumen: 320L
- Rango: $-2+8^{\circ}\text{C}$
- Voltaje: 230V 50Hz
- Refrigerante: R-290
- Potencia frigorífica: 556W
- Potencia: 440W

OPCIONAL:

Módulo Bluetooth o Wifi

Estante adicional

ARMARIO DE MADURACIÓN DE CARNE

Docriluc DDA-400 PROMO BLACK WEE



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**. ¡Estando encantados de ayudarte!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x650x1900mm