

Refrigerador Madurador de Carne

DA-750-NI

Ofrece un control avanzado de temperatura y humedad para garantizar la máxima calidad del producto en carnicerías, restaurantes y entornos gourmet. Su elegante acabado exterior, junto con un sistema de iluminación LED especializado, optimiza la presentación comercial de los cortes premium mientras mantiene su conservación.

Atributos clave

- Exterior en acero plastificado negro o inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético, con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo.
- Cerradura con llave, de serie.
- Doble luz interior LED tonos rojizos.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras.
- Bandeja y bloques de sal, no incluidos.
- Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- Cuadro de mandos elevable.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo.
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP.
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales).

Medidas y dimensiones

Largo total del mueble:	680 mm
Fondo total del mueble:	855 mm
Alto total del mueble:	2130 mm
Estantes:	2
Dimensiones del interior útil:	Ancho: 532 mm, Alto: 1506 mm
Capacidad bruta:	645 Litros

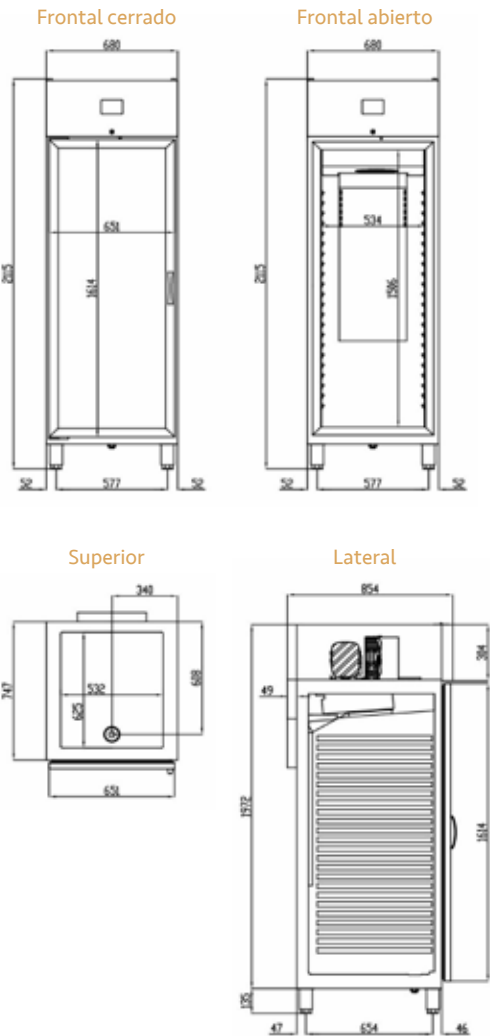
Especificaciones técnicas

Clase climática:	5 (40°C 40%HR)
Espesor aislante costado:	75 mm
Potencia:	603 W
Rango:	-2 ~ +8 °C
Refrigerante:	R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental)
Voltaje / Frecuencia:	220 V / 60 Hz
Espumante:	Hidrofluoroolefina (HFO)
Enchufe:	NEMA 6-15

Comentarios: _____



Vistas



Certificaciones



Disponibilidad: _____