DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES



FOOD SERVICE

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

PLUS - 1000X1000

Modèle :

DADM1400P-4

Armoires réfrigérées avec groupe monobloc ventilé, conçu pour la classe climatique 5 (tropicalisé). Groupe à extraction facile pour un entretien/remplacement simple et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur numérique. Évaporation de l'eau de condensation via serpentin anticorrosion en acier AISI 316 faible teneur en carbone. Porte non réversible avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique, facilement amovible. Écran tactile capacitif. Socle en acier inox AISI 304. Rails et crémaillères en acier inox AISI 304 – réglables et amovibles (non inclus).

DONNÉES TECHNIQUES

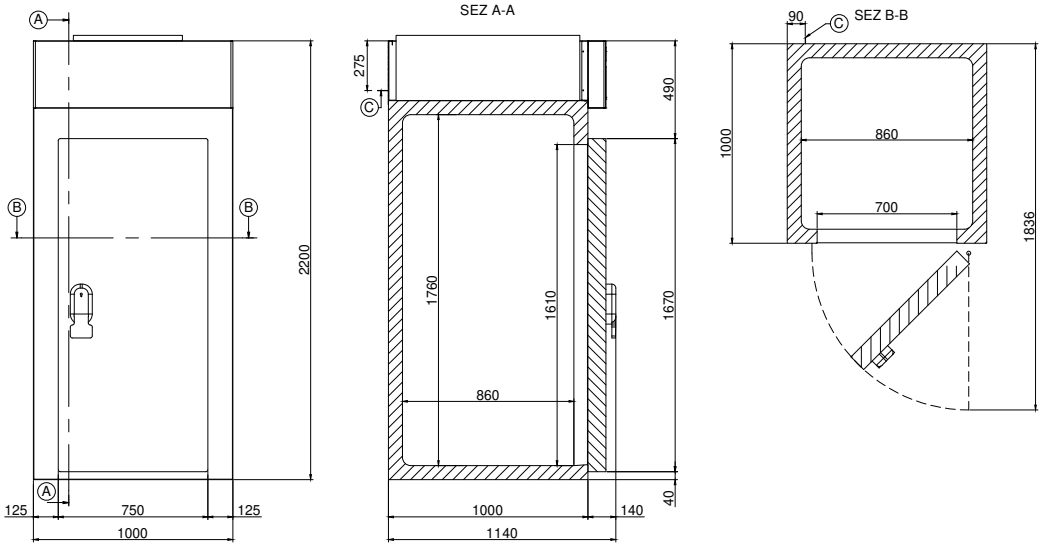
Température (°C)	(0/+10)
Classe énergétique	B
Consommation d'énergie annuelle AEC (kWh/an)	652
Indice d'efficacité énergétique IEE	34,70
Consommation d'énergie quotidienne E24 h (kWh)	1,79
Volume brut (l)	1310
Volume net de réfrigération (l)	773
Volume net de congélation (l)	-
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,109 kg
Dégivrage	AIR
Évaporation condensation	Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anti-corrosion en AISI 316 à faible teneur en carbone.
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	872
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	580
Courant absorbé (A)	3,30
Bruit (Db)	< 70

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Vertical - À performances élevées
Emploi prévu	Conservation - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inoxydable AISI 304
Angles internes	Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal.
Épaisseur d'isolation (mm)	70
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique, facilement amovible.
Charnière de porte	Standard à gauche, non réversible
Contrôleur	Écran tactile capacitif
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Support au plancher	Socle en acier inoxydable AISI 304
Hauteurs supports au plancher (mm)	Socle : 70

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.

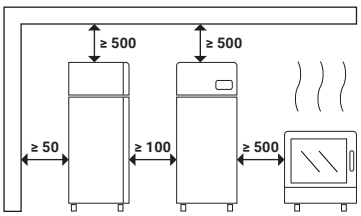


A. Plan de section

B. Plan de section

C. Sortie câble d'alimentation (longueur 2 m)
ATTENTION ! Prévoir, pour l'installation, l'intervention d'un électricien qualifié pour le branchement au tableau électrique.

Distances minimales à respecter
ATTENTION ! La distance des appareils chauds (friteuse ou four) doit être d'au moins 500 mm.



FOURNITURES ET ÉQUIPEMENTS

Équipement interne	Rails et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 - Réglables et amovibles (non inclus).
Grilles incluses	Non inclus
Paires de rails inclus	Non inclus
Capacité maximale équipement	35 (pas 41 mm) - EN 600x800
Lumière sous le panneau de commande	Non disponible
Kit WiFi	En option
Kit Bluetooth	En option
Serrure à clé	De série
Goulotte de distribution d'air	Non disponible
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	1000x1100x2300
Emballage LxPxH (mm)	2300x1100x1100
Poids net (kg)	190
Poids brut (kg)	-

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.