DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES



BOULANGERIE & PIZZA

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE FABRICATION DU PAIN

GOLD - 900 - FERMENTATION CONTRÔLÉE

Modèle :

DAF900-4

Armoires fermalievite 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 contrôlé numériquement. Modulation de la ventilation interne. Pourcentage d'humidité toujours visible sur l'écran, garanti par un humidificateur commandé par la sonde d'humidité interne. Gestion du cycle du produit utilisant les 7 phases suivantes : 1) Refroidissement et stabilisation ; 2) Conservation ; 3) Réveil du produit ; 4) Phase de fermentation 1 ; 5) Phase de fermentation 2 ; 6) Phase de fermentation 3 ; 7) Retard d'enfournement. Évaporation de l'eau de condensation via serpentin anticorrosion en AISI 316 faible teneur en carbone. Porte non réversible avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Écran tactile capacitif 7" (face porte). Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304. Guides et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 – réglables et extractibles.

DONNÉES TECHNIQUES

Température (°C)	(-5/+35)
Classe énergétique	-
Volume brut (l)	851
Volume net de réfrigération (l)	696
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	ÉLECTRIQUE
Évaporation condensation	Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anti-corrosion en AISI 316 à faible teneur en carbone.
Humidité (%)	65-95%
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	872
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	728
Courant absorbé (A)	4,30
Bruit (Db)	< 70

DONNÉES DE FABRICATION

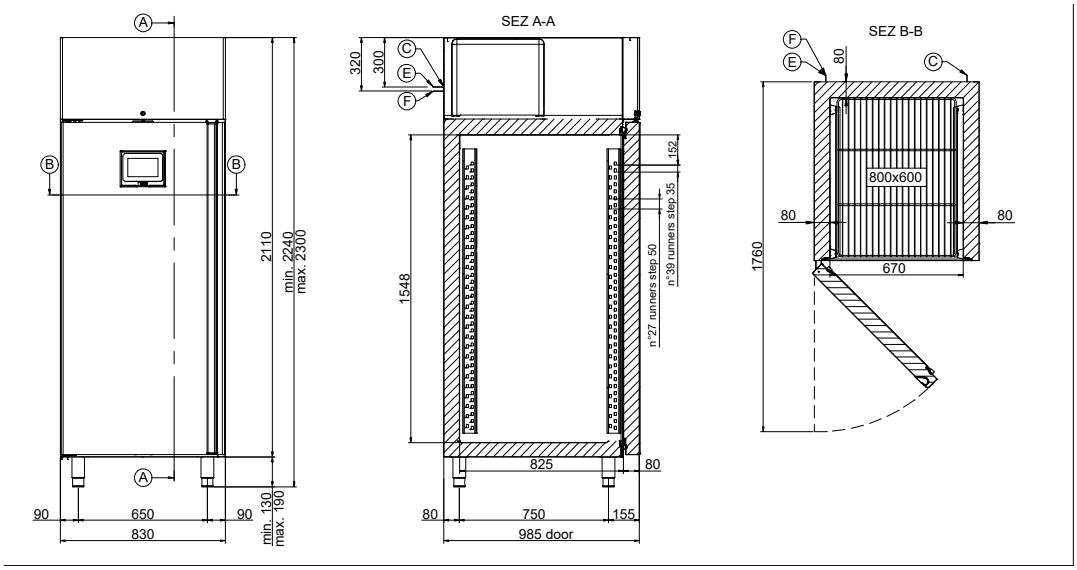
Catégorie	Vertical - À performances élevées
Emploi prévu	Pousse - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inoxydable AISI 304
Angles internes	Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal.
Épaisseur d'isolation (mm)	80
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible.
Charnière de porte	Standard à gauche, non réversible
Contrôleur	Écran tactile capacitif 7" (avant de la porte)
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Humidificateur	De série
Connecteur USB pour le téléchargement des données enregistrées conformément à la norme HACCP	De série
Support au plancher	Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds : 100-150 Roues : 160 - Ø 125 Socle : 20

+39 0422 832679 / info@dal-mec.it / **www.dal-mec.it**

SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE
Dal Santo Srl - Via Sant'Anna, 38 - 31050 Fossalunga di Vedelago (TV) – Italy
Partita IVA / VAT number 04207260268

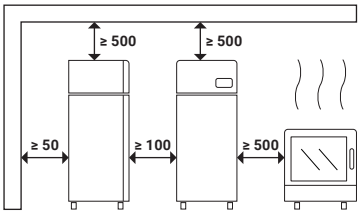
Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees 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.
E. Entrée d'eau (Pression maximale 3 bar)
F. Évacuation eau

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.
Grilles incluses	Non inclus
Paires de rails inclus	20 « L » - EN 600x800
Capacité maximale équipement	27 (pas 50 mm) ou 39 (pas 35 mm) - EN 600x800
Barre LED	De série
Kit WiFi	De série
Serrure à clé	De série
Goulotte de distribution d'air	De série
Pédale d'ouverture de la porte	De série
Kit roues	Non disponible
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)
Fond diamant avec trou pour évacuation	De série

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	830x985x2240-2300
Emballage LxPxH (mm)	860x1030x2430
Poids net (kg)	180
Poids brut (kg)	202

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.