DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES



FOOD SERVICE

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

GOLD - 700 - GUIDES EMBOUTIES - VIANDE

Modèle :

DAV700P-4

Armoires réfrigérées avec groupe monobloc ventilé dimensionné pour la classe climatique 5 (tropicalisé). Groupe à extraction facilitée pour un entretien/remplacement simple et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur digital. Évaporation de l'eau de condensation via serpentin anticorrosion en AISI 316 faible teneur en carbone. Porte réversible avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Écran LCD capacitif affleurant. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Guides moulés avec barre pour crochets à viande.

DONNÉES TECHNIQUES

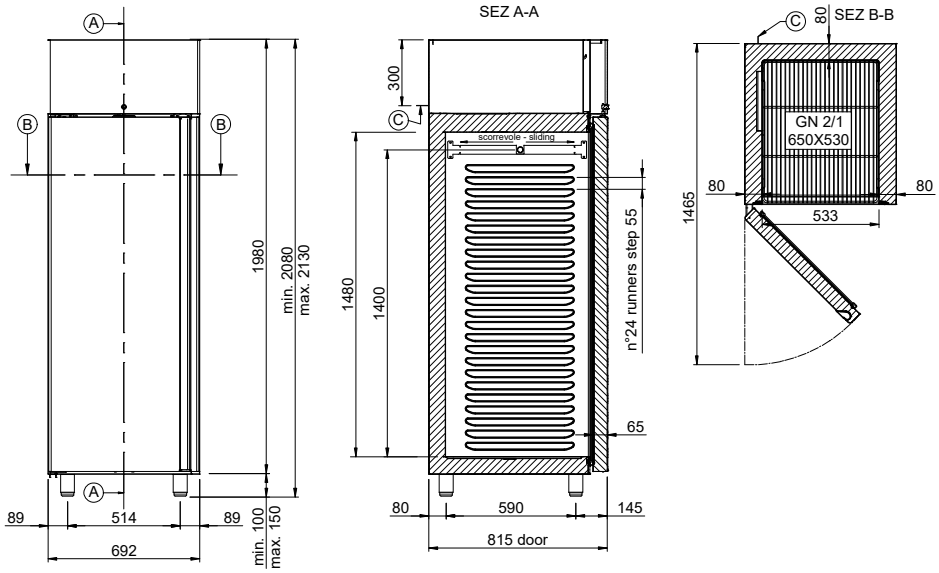
Température (°C)	(-2/+10)
Classe énergétique	A
Consommation d'énergie annuelle AEC (kWh/an)	322
Indice d'efficacité énergétique IEE	23,48
Consommation d'énergie quotidienne E24 h (kWh)	0,95
Volume brut (l)	535
Volume net de réfrigération (l)	464
Volume net de congélation (l)	-
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,082 kg
Dégivrage	GAZ CHAUD
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)	520
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	320
Courant absorbé (A)	2,30
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)	80
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible.
Charnière de porte	Standard à gauche, réversible
Contrôleur	Afficheur LCD capacitif affleurant.
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Support au plancher	Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds : 100-150 Roues : 110 - Ø 80 Socle : 20

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.

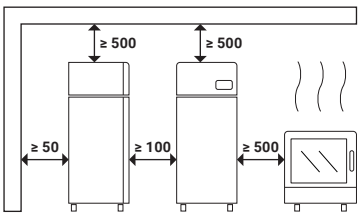


A. **Plan de section**

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	Porte-plaques embouti avec barre pour crochets porte-viande.
Grilles incluses	2 - GN 2/1 - 650x530 - Plastifiées
Charge maximale par grille (kg)	37
Paires de rails inclus	N.24 - GN 2/1 - 650x530
Capacité maximale équipement	N.24 (pas de 55 mm) – GN 2/1 – 650x530
Lumière sous le panneau de commande	De série
Kit WiFi	En option
Kit Bluetooth	En option
Serrure à clé	De série
Goulotte de distribution d'air	De série
Pédale d'ouverture de la porte	En option
Kit roues	En option
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)
Fond diamant avec trou pour évacuation	De série

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	692x815x2080-2130
Emballage LxPxH (mm)	760x860x2240
Poids net (kg)	114
Poids brut (kg)	131

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.