



Detalle barras carniceras
Butcher bars detail
Détail des barres de boucherie



Estantes opcionales
Optional shelves
Étagères en option

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- 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) - Contrapuerta inox embutida - Luz interior LED - KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales. - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables - Unidad condensadora ventilada - Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON) - Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad - 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/m³, cero ODP y GWP 70 mm aislamiento en costados - Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales) 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso. - Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado) - DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado - DASC-S: un recinto sólo para secado - DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado	- Exterior in AISI-304 stainless steel, except the backrest. - Interior in AISI-304 stainless steel, with curved edges and deep-drawn bottom. - Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°) - Embedded stainless steel shutter - LED interior light - Butcher bar KITS (3 bars for each Kit), optional shelf. - Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm - Control panel and engine ventilation grill, removable - Ventilated condensing unit - Resistances for heating cycle, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON) - Fans independent operation cold - heat - humidity - Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating. - Stop forced draft fans when opening the door - Automatic evaporation of defrost water - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, zero ODP and GWP 70 mm insulation on sides - Digital control with efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT connection (optional). 6 pre-configured programs, reprogrammable according to the needs of the process. - Each program has up to 8 adjustable cycles in time, temperature and humidity (only in drying mode). - DASC and DASCV: a room for stoving and drying - DASC-S: a room only for drying - DASC-ES: two independent rooms, one for stoves and the other for drying.	- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier. - Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond embouti. - Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte à plus de 90° d'ouverture) - Obturateur en acier inoxydable intégré - Eclairage intérieur à DEL - KITS de barres de boucherie (3 barres pour chaque Kit), étagère en option. - Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm - Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles - Groupe de condensation ventilé - Résistances pour cycle de chauffe, avec thermostat de sécurité à réarmement automatique (50°C OFF, 35°C ON) - Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaud - humidité - Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion. - Arrêtez les ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte - Evaporation automatique de l'eau de dégivrage - Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP - Isolation de 70 mm sur les côtés - Commande numérique avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP par connexion WIFI ou BT (en option). 6 programmes pré-configurés, reprogrammables selon les besoins du process. - Chaque programme a jusqu'à 8 cycles réglables en temps, température et humidité (uniquement en mode séchage). - DASC et DASCV : une salle d'étuvage et de séchage - DASC-S : une pièce uniquement pour le séchage - DASC-ES : deux pièces indépendantes, une pour les poêles et l'autre pour le séchage.

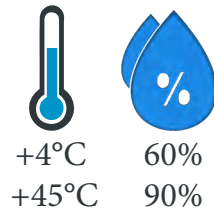
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande	Capacidad Capacity Exposition L	Estufaje Dripping Poêle	Secado Drying	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DASC-751	680	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	230 V - 50 Hz	R-290	490	812	5 (40°C 40%)
DASCV-751	680	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✓	✓	230 V - 50 Hz	R-290	490	812	5 (40°C 40%)
DASC-S-751	680	2160	735	+4°C +16°C	Opc.	3 KIT	505	NO	✓	230 V - 50 Hz	R-290	490	265	5 (40°C 40%)
DASC-ES-752	680	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	2 KIT	245+245	✓	✓	230 V - 50 Hz	R-290	630	916	5 (40°C 40%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	Serrure porte en inox	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	WIFI ou BT modulé	
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Dos en acier inoxydable	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO SNACK CURACIÓN Y SECADO DE EMBUTIDOS
SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT- SAUCISSES À DURCIR ET À SÉCHER EN ARMOIRE À SNACK



CICLO - CYCLE	tiempo- time		temperatura- temperature		humedad*- humidity*	
	min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	1 h	240 h	22°C	30°C	no	no
SECADO - DRYING	1 h	240 h	4°C	16°C	50%	90%

