

# DAV-200

## ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES “DRY AGING”

### CARACTERÍSTICAS

- Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°C +8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua).
- Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan.
- Exterior en acero inox plastificado negro.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable.
- Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo.
- Doble luz interior LED.
- Estantes de acero y barras carniceras.
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Unidad condensadora ventilada.
- 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/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.



Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia frigorífica (W)	Rango	Clase climática	Refrigerante
600	650	900	120	304	-2°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R600

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

**CORECO S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800

Tífs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98

14900 LUCENA (Córdoba), Spain

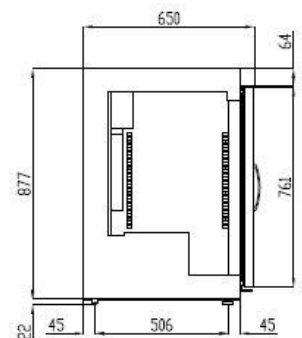
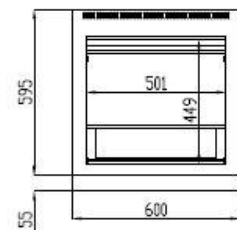
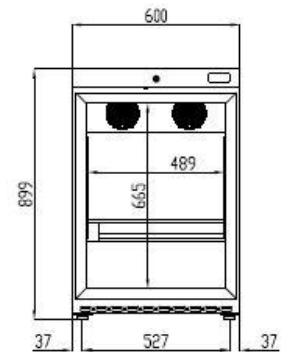
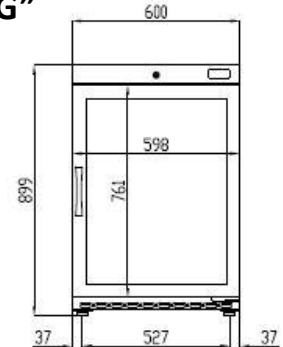
[info@coreco.es](mailto:info@coreco.es)

[www.coreco.es](http://www.coreco.es)

# DAV-200

## ARMARIO EXPOSITOR MADURACIÓN DE CARNES "DRY AGING"

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Estático
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Potencia nominal	201 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m <sup>3</sup> , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Plastificado negro
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	Led
Número de estantes	1
Dimensiones estante (W x D)	485 mm x 400 mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia