

Deluxe Meat —  
**DE 700 P RF**  
Maturation et affinage



**Données techniques**

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Volume brut            | 630 lt                |
| Température de service | -2+10 °C              |
| Type de moteur         | Avec groupe logé      |
| Gaz réfrigérant        | R290                  |
| Puissance frigorifique | 492 W (-10°C / +45°C) |
| Absorption             | 337 W                 |
| Tension/fréquence      | 230V/1~/50Hz          |

**Données énergétiques (Règ. EU 2015/1094)**

|                   |   |
|-------------------|---|
| Volume net        | 396 lt  |
| Classe climatique | 5 / ( 40°C - 40%)   |
| Typologie         | Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à + 40 °C |

**Données frigorifiques**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Unité de réfrigération     | Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé pour garantir fiabilité et performances à 43°C. Équipé avec moto-ventilateurs électroniques à faible consommation   |
| Quantité de gaz            | 115 gr   |
| Évaporateur                | Traité par cataphorèse pour une meilleure résistance à la corrosion et installé à l'extérieur du compartiment afin de garantir une capacité supérieure de chargement   |
| Dégivrage                  | Automatique par gaz chaud pour un cycle plus rapide et moins de chocs thermiques. Le dégivrage adaptatif est activé seulement en présence réelle de la glace dans l'évaporateur, en favorisant la réduction de la consommation énergétique et une performance élevée |
| Évaporation des condensats | Automatique par serpentin du compresseur traité anti-corrosion   |

## Données de fabrication

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Dimensions produits LxPxH    | 702x810x2080   |
| Dimensions emballage LxPxH   | 770x840x2190   |
| Poids brut                   | 126 Kg   |
| Construction                 | Monocoque en acier inox 304  |
| Matériel extérieur/intérieur | Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304; compartiment technique, dos et fond extérieur en acier galvanisé/colaminé         |
| Épaisseur d'isolation        | 60 mm de polyuréthane avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental: GWP<5 et zéro ODP) |
| Angles intérieurs            | Arrondis pour faciliter le nettoyage   |
| Porte                        | 1 Porte à fermeture automatique avec butée à 105°. Charnière à droite, réversible au besoin par l'utilisateur.                   |
| Joint de porte               | Magnétique et amovible, conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation énergétique                                  |
| Pieds                        | En acier inox AISI 304 réglables en hauteur (90mm-125mm)   |

## Fonctions

|                      |   |
|----------------------|---|
| Panneau de contrôle  | Afficheur avec écran tactile à 6 touches de gros dimensions et à haute luminosité.  |
| Alarme porte ouverte | Visuelle et sonore  |
| Fonctions            | Réglage 3 taux d'humidité relative, ON/OFF Led, système automatique de ventilation douce et uniforme, Alarmes HACCP à travers Ice Connect (optionnel)   |
| Connexion            | En option: Accès à distance avec interface WI-FI ou série. Grâce à l'APP (ANDROID uniquement), il est possible de surveiller la traçabilité HACCP, le fonctionnement et les paramètres de l'appareil. Exportation graphique et en fichiers CVS des données mémorisés. Envoi d'e-mails de notification d'alarmes |

## Accessoires

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Éclairage LED rosé    | En dotation  |
| Serrure               | En dotation  |
| N. accessoires inclus | 2 - Étagère perforée en acier inox 530x650 mm<br>1 - Étagère perforée avec système d'accrochage intégré en acier inox 530x650 mm<br>3 - Paire de glissières pour grille 530x650 mm (Mod. 700/1400) |
| IonSystem             | En dotation – Traitement de l'air par libération d'ions négatifs pour améliorer l'oxygénation de la viande maturée   |

## Variantes

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| Variantes | Alimentation avec fréquence 60Hz |
|-----------|----------------------------------|