

# ARMARIO SNACK

ARMARIO CURACIÓN Y SECADO EMBUTIDOS DASC-75 / 140/ DASC -75 / 140  
SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado y barras carniceras (3 por cada Kit)
- 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 ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frío - 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/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- 6 programas de ciclos programables, CICLO1 EMBUTIDOS

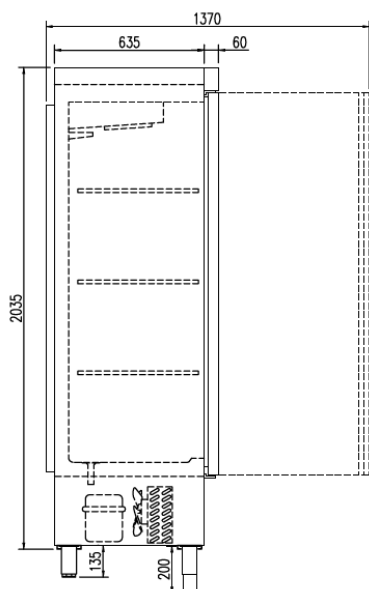
## GENERAL FEATURES

- AISI-304 stainless steel exterior, except the backrest
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)
- Embedded stainless steel door
- LED interior light
- Reinforced grill shelves, made of plasticized steel and meat bars (3 for each Kit)
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 – 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for cycles that require raising the temperature
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP effects
- 70 mm insulation on sides
- Digital temperature control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- 6 programmable cycle programs, CYCLE1 SAUSAGES

*Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia*  
*Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference*

# ARMARIO SNACK

ARMARIO CURACIÓN Y SECADO EMBUTIDOS DASC-75 / 140/ DASC -75 / 140  
 SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT



CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM. °C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO


 clase  
 climate  
 2015/1094  
 EN16825

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	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	Rango Range Gamme
DASC-75-1	680	2160	735	+4°C +16°C	3	3	505	230 V - 50 Hz	R-290	502	380	5 (40°C 40%)
DASC-140-2	1370	2130	850	+4°C +16°C	6	6	1201	230 V - 50 Hz	R-290	910	880	4 ( 30°C 55%)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia  
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference