

7. Cavas & Dry Aging

Serie / Series / Série

AN SC



AN SC 196-197

Serie / Series / Série

AGB MDA



AGB MDA
AGB MDAB 198-201

Serie / Series / Série

VC MDA



VC MDA
VC MDAB 202-203

Serie / Series / Série

AC MDAB



AC MDAB 204-205

Serie / Series / Série

AMC



AMC L
AMC XL 206-207

Serie / Series / Série

VITRA V



LO V 208-211

Serie / Series / Série

EVV



EVV 212-213

Serie / Series / Série
EVV Madera
Wood
Bois



EVV
EVV MX 214-215

Serie / Series / Série

VINTAGE



EVV RG 214-215



Sydney-Australia

7. Cavas & Dry Aging

Doble acristalamiento templado, bajo emisor con carga de Argón [4-27-4].

Double tempered glass, low-e with argon charge [4-27-4].

Triple vitrage et verre trempé [4-12-3-12-4].



Control electrónico de Temperatura y Humedad.

Electronic Temperature and Humidity control.

Contrôle électronique de la Température et de l'Humidité.



VC NDA



AN SC



AC NDA

Iluminación / Lighting / Éclairage

Incorporación de iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional. RGB opcional.

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb. RGB optional.

Éclairage LED, réduisant la consommation énergétique entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle. RGB optionnel.



Barra carnicera.

Meat bar set.

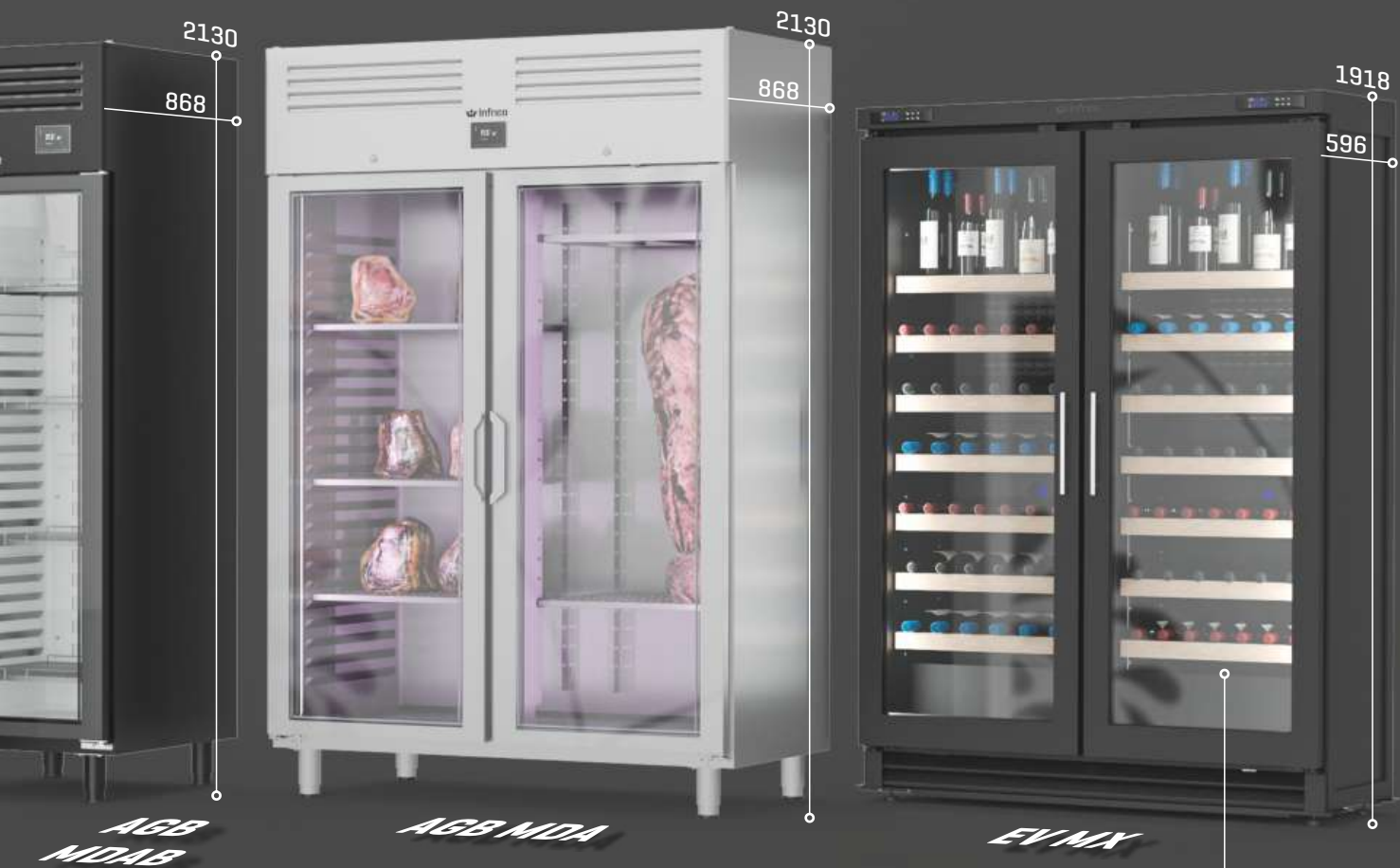
Barre à viande.



Modelos MDA en inox AISI304 y MDAB en acero lacado negro.

Models MDA in AISI304 stainless steel and MDAB in black lacquered steel.

Modèles MDA en inox AISI304 et MDAB en acier laqué noir.

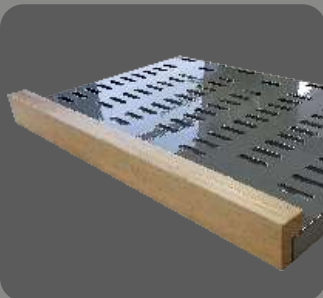


Parrillas / Grills / Grilles

Parrillas de acero lacado y madera.

Painted steels and wood grills.

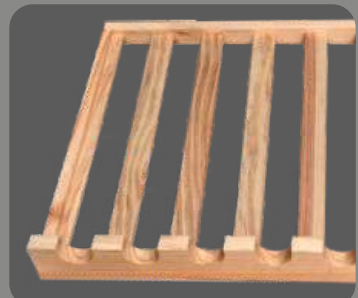
Grilles en acier et en bois.



Opcional: parrillas de madera.

Optional: wood grills.

En option: Grilles en bois



AN SC

Armario secadero embutidos /
Seasoning refrigerator /
Armoire séchage affinage

Video del producto

Product Video

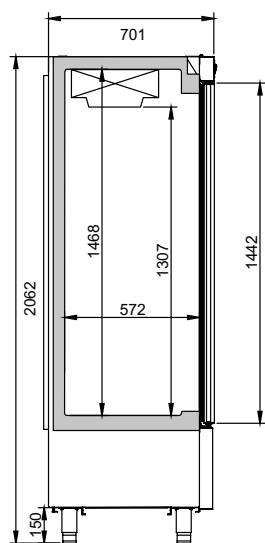
Vidéo du produit



Infrico Youtube



AN 1002 SC



AN SC



Control electrónico de Temperatura y Humedad

Electronic Temperature and Humidity control

Contrôle électronique de la Température et de l'humidité



25 Kg por puerta
25 Kg per door
25 Kg par porte



BCSEC3

Serie / Series / Série **AN 500/1000L**

SECADERO / SEASONING / SÉCHAGE

**AN501 SC****AN1002 SC**

MODELO MODELE MODÈLE		
Precio Price Prix		
Medidas Measures Mesures	687 x 700 x 2060 mm.	1385 x 700 x 2060 mm.
Temperatura Temperature Température	+4°C/+16°C	
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C	
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz	
Controlador Controller Régulateur	Digital IP65	
Material Material Matériel	AISI 304 18/10	
Espesor Thickness Épaisseur	55	
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP	
Capacidad Capacity Capacité	500	1110
Puertas Doors Portes	1	2
N° parrillas / Guías N° shelves / Slides N° de grilles / Glissière	-	-
Barra carnicera Bars for meat set N° bars à viande	3	6
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced air / Ventilé	
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada de compresor / Compresor off / Arrêt du compresseur	
Expansión Expansion Expansion	Capilar / Capillary / Capillaire	
Potencia Power Puissance	750	1392
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	370	690
Consumo Consumption Consommation	-	-
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290	
Opcional Optional Options	Juego de guías / Slides AN 500 [GUIAC0315470] Juego de guías / Slides AN 1000 [GUIAC0115520; GUIAC0215520] 115V/1ph/60Hz 230V/1ph/60Hz Puerta de cristal / Glass door / Porte vitrée [PUE17DGAEX-PUE17IGAEX] Cerradura / Lock / Serrure [506X209; 506X210] Barra carnicera / Meat bar set / Barre à viande [BCSEC3] [BCSEC4]	





