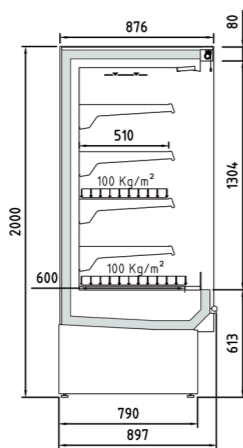


DG3 M1 M2



DS3 M1-M2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo DS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo DG: Puertas batientes con frontal completo de cristal de serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, asegura un ahorro energético comparado con el modelo sin puertas
- Estándar interior en RAL 9003 epoxi
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles, Laterales ABS negro RAL 9005
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (Modelos DG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - a. M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
 - b. M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

TECHNICAL FEATURES

- Plug in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- DS Model: Manual night blind and inferior exposition deck perspex
- DG Model: Hinged doors with complete frontal glass with minimal serigraphy, opening limited to 93° and manual blocking closure. Self-closing with torsion bar with high durability, they ensure energy savings in comparison with equivalent open cabinet
- Interior standard in RAL 9003 epoxy
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, Sides in ABS RAL 9005 colour, inferior and superior decorative stripe choose from available colours
- Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour (DG Models)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
 - a. M1: -1°+5°C, suitable for meat
 - b. M2: -1°+7°C, suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)

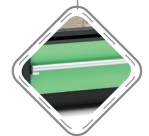
Modelo	Longitud (con costados)	Área estantes refrigerados m2	Superficie total exposición (TDA)	Volumen neto (L)	Estantes	Puertas	Potencia frigorífica HFC / HC	Consumo nominal HFC / HC	Refrigerante HFC / HC			
Model	Length (with sides)	Refrigerated shelf area m2	Total display area (TDA)	Net volume (L)	Shelves	Doors	Cooling capacity HFC / HC	Nominal Power HFC / HC	Refrigerant HFC / HC			
	(mm)	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 0	Uds. Units	Uds. Units	(W)	(W)	(W)			
MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES												
DG3 06 M1-M2	685	1,65	0,72	366	4	1	817	634	1301	806	R-449A	R-290*
DG3 09 M1-M2	998	2,47	1,03	548	4	2	1214	967	1671	1127	R-449A	R-290*
DG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,43	731	4	2	1214	1058	1674	1183	R-449A	R-290*
DG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,83	914	8	2	2056	1419	1966	1401	R-449A	R-290*
DG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,15	1097	8	3	2056	1688	2041	1585	R-449A	R-290*
DG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,86	1463	8	4	2492	2170	3091	2099	R-449A	R-290*
DG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,66	1828	16	4	4112	2838	3932	2579	R-449A	R-290*
MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES												
DS3 06 M1-M2	685	1,65	0,83	366	4	-	1214	-	1559	-	R-449A	-
DS3 09 M1-M2	998	2,47	1,24	548	4	-	1497	-	1797	-	R-449A	-
DS3 12 M1-M2	1310	3,30	1,66	731	4	-	1497	-	1800	-	R-449A	-
DS3 15 M1-M2	1623	4,12	2,07	914	8	-	2874	-	2937	-	R-449A	-
DS3 18 M1-M2	1935	4,95	2,49	1097	8	-	2874	-	2968	-	R-449A	-
DS3 25 M1-M2	2560	6,60	3,32	1463	8	-	2994	-	3600	-	R-449A	-
DS3 31 M1-M2	3185	8,25	4,15	1828	16	-	5748	-	5874	-	R-449A	-



Decoración total lacado
Total lacquered decoration



DG3 25



Paragolpes de tubo en acero inoxidable
Stainless steel bumper tube



Costado panorámico
Panoramic side

Modelos DG3 / DG3 Models

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

Modelos DS3 / DS3 Models

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

* La información relativa a la clase energética (según Reglamentos UE 2019/2018 y 2019/2024) se refiere a la mejor configuración disponible para estos modelos. Cualquier configuración diferente a la misma puede variar significativamente en la información relativa a la clase energética. Además, esta configuración se basa en la información disponible en el momento de la publicación de esta página.
Para más información, consulte la Base de Datos Europea de Productos de Etiquetado Energético EPREL o póngase en contacto con nuestro Departamento Comercial.

* The information regarding the energy class (according to EU Regulations 2019/2018 and 2019/2024) refers to the best configuration available for these models. Another different configuration can vary significantly in the information about the energy class. Also, this setting is based on the information available at the time of publication of this page.
For more information, consult the European Database of Energy Labeling Products EPREL or contact our Commercial Department.