

## BRERA ARMOIRE DE VIEILLISSEMENT À SEC

Un cabinet de maturation de viande offre plusieurs avantages pour un restaurant, améliorant à la fois la qualité de la nourriture et l'expérience culinaire pour les clients.

### AMÉLIORATION DE LA SAVEUR ET DE LA TENDRETÉ

Le processus de maturation décompose le tissu musculaire, ce qui permet d'obtenir une viande tendre et savoureuse très recherchée.

### ENVIRONNEMENT CONTRÔLÉ

Un environnement contrôlé garantit une température, une humidité et une circulation d'air optimales. Cette constance est essentielle pour produire une viande maturée de haute qualité et prévenir la détérioration.

### PERSONNALISATION

Adaptez le processus de maturation à votre goût, en expérimentant la durée et les conditions de vieillissement afin de créer des saveurs et des textures uniques pour votre clientèle.

### RENTABILITÉ

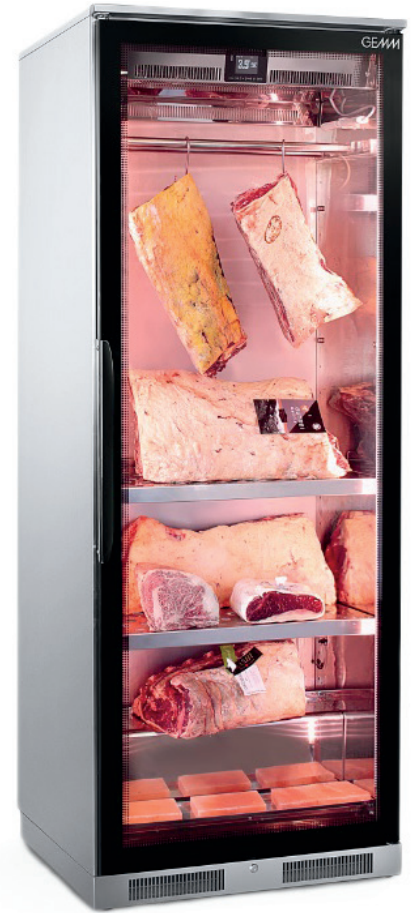
Réduisez les coûts liés à l'achat de viande pré-vieille auprès des fournisseurs en faisant mûrir la viande sur-place.

### AMÉLIORATION DES OFFRES DE MENU

Élargissez le menu de votre restaurant et attirez les clients à la recherche d'une expérience culinaire unique et de haute qualité.

### DIFFÉRENCIATION DE LA MARQUE

Distinguez votre restaurant de la concurrence en tant que destination gastronomique innovante et de haute qualité.



### CARACTÉRISTIQUES:

- Taille compacte et design élégant
- La bordure noire lustrée et la porte entièrement en verre avec traitement anti-UV encadrent le cabinet et protègent le contenu
- Les lumières LED se reflètent sur les surfaces intérieures en acier inoxydable pour un produit parfaitement éclairé
- Panneau de commande numérique TOUCH intérieur
  - + Température
  - + Humidité relative
  - + Ventilation
- Installation indépendante ou encastrée
- Système de réfrigération haute performance avec compresseur silencieux
- Inclus : ensemble de plaques de sel de l'Himalaya pour aider à contrôler l'humidité à l'intérieur de la chambre

Note : Comprend le cabinet uniquement. Tous les accessoires internes sont vendus séparément.

\* Température ambiante 26 °C (78.8 °F)

\*\* Évap. -10 °C (14 °F) Cond. 45 °C (113 °F)

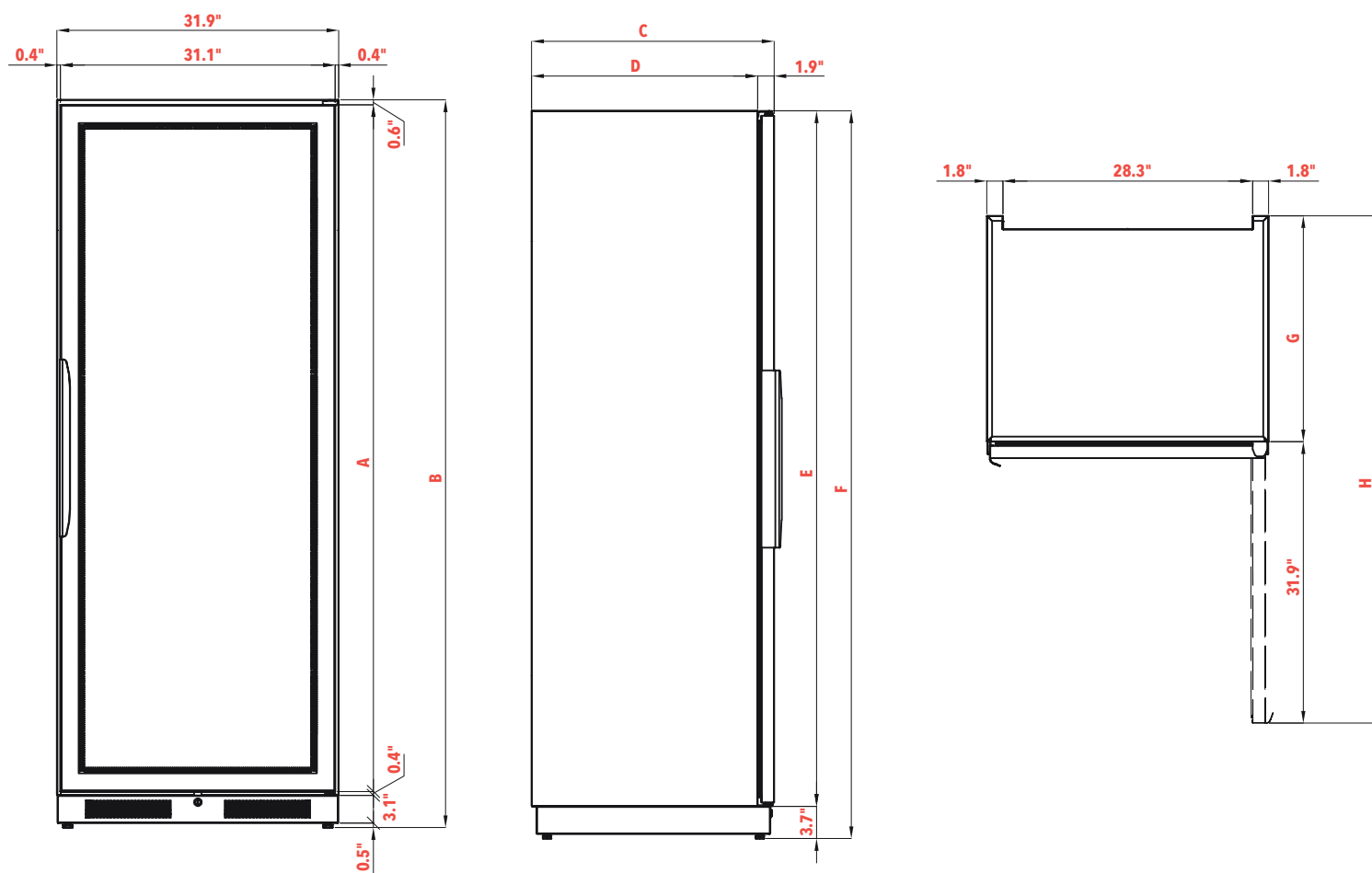
\*\*\* ASHARE: Évap. -23.3 °C (-9.94 °F) Cond. 54.4 °C (129.9 °F)



	DA5/113	DA5/121	DA7/121
ALIMENTATION	115V, 5-20P	115V, 5-20P	115V, 5-20P
PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE**	520W	725W	715W
PUISSANCE FRIGORIFIQUE***	185W	305W	305W
TEMPÉRATURE*	0/+6 °C	0/+6 °C	0/+6 °C
DIMENSIONS EXTERNES (P X L X H)	50x81x135 cm (19.7" x 31.9" x 53.1")	50x81x210 cm (19.7" x 31.9" x 82.7")	70x81x210 cm (27.6" x 31.9" x 82.7")
RÉFRIGÉRATION	Ventilé	Ventilé	Ventilé
HUMIDITÉ RELATIVE	50 - 85 %	50 - 85 %	50 - 85 %
GAZ	R134A	R134A	R134A
SYSTÈME DE DÉGIVRAGE	Automatique avec pause	Automatique avec pause	Automatique avec pause
NIVEAU DE BRUIT (UNITÉ DE CONDENSATION)	<43dba	<43dba	<43dba
CLASSE CLIMATIQUE	4	4	4



ACCESSOIRES - PERSONALISEZ VOTRE PRÉSENTOIR	DA5	DA7	
TABLETTE EN ACIER INOXYDABLE	DR5/01	DR7/01	
TIGES DE SUSPENSION POUR LA VIANDE AVEC NO. 2 TUBES ET NO. 3 CROCHETS (TOUT EN ACIER INOXYDABLE)	DT5/02	DT7/02	
CROCHET EN ACIER INOXYDABLE	60002120	60002120	
COUVERCLE SUPÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE	WPS/5	WPS/7	
ENSEMBLE DE 3 PLANCHES SALÉES	60002130	60002130	
SONDE DE TEMPÉRATURE	60002140	60002140	
STÉRILISATEUR À OZONE	60002170	60002170	
SYSTÈME DE SURVEILLANCE PAR WI-FI	60002150	60002150	



	A	B	C	D	E	F	G	H
DA5/113	48.2"	52.9"	19.6"	17.7"	49.2"	52.9"	17.7"	49.6"
DA5/121	77.8"	82.4"	19.6"	17.7"	78.7"	82.4"	17.7"	49.6"
DA7/121	77.8"	82.4"	27.4"	25.6"	78.7"	82.4"	25.6"	57.5"



**GARANTIE: UN AN PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

V1.05.2023



US 334 Cornelia St., Suite #272, Plattsburgh, NY 12901 | CAN 120 rue de la Barre, Boucherville, QC, J4B 2X7  
1 888 956 6866 | customerservice@eurodib.com | www.eurodib.com