

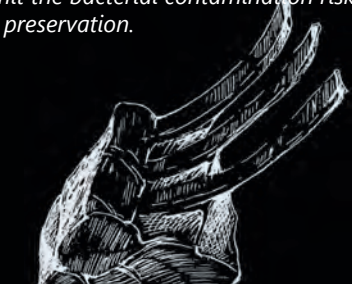


Nuova linea di vetrine espositive BRERA per la frollatura della carne ideali per qualsiasi tipologia di locale, con dimensioni compatte e dal design raffinato.

Grazie al processo tradizionale denominato "dry-aging" è possibile conservare i tagli di carne in un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata per ottenere una carne perfetta, morbida e dal gusto intenso, oltre a ridurre i rischi di contaminazione batterica durante la conservazione.

*New line of BRERA displays for meat maturation is ideal for all types of premises, with compact size and elegant design.*

*Thanks to the "dry-aging" traditional process it is possible to store the meat cuts in an ambient where temperature, humidity and ventilation are controlled in order to obtain a soft meat with a strong flavor. Furthermore, it helps to limit the bacterial contamination risks during the preservation.*



**Brera**  
DRY AGING



Modello/Model	DA5/113	DA5/121	DA7/121
Dimensioni esterne / External dimensions (WxDxH)	cm 81x50x135	81x50x210	81x70x210
Porte / Doors	nr 1	1	1
Tipo di refrigerazione / Refrigeration type	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated
Potenza max assorbita **/ Max absorbed power**	W 780	930	930
Potenza refrigerante*** / Refrigerated power***	W 246	246	246
Temperatura * / Temperature *	°C 0/+6	0/+6	0/+6
Umidità relativa / Relative humidity	% 50/85	50/85	50/85
Gas / Gas	R134a	R134a	R134a
Sistema sbrinamento / Defrosting system	Automatico a sosta Automatic with pause	Automatico a sosta Automatic with pause	Automatico a sosta Automatic with pause
Rumorosità unità condensatrice / Noise level of condensing unit	<43dba	<43dba	<43dba
Tensione alimentazione / Input voltage	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz
Classe climatica / Climatic class	4	4	4

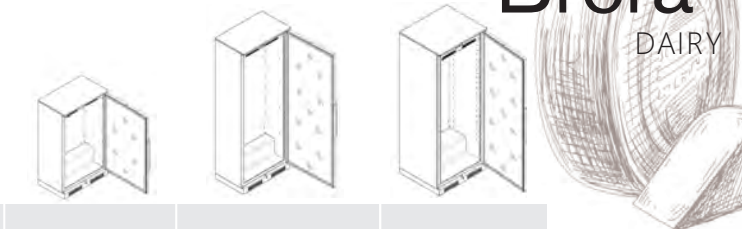
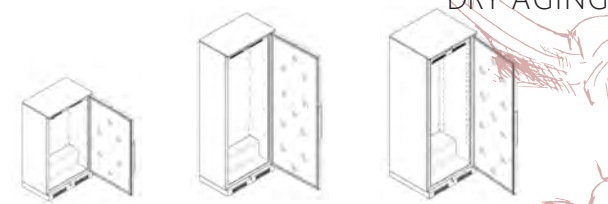
\*Temperatura ambiente +26°C / Ambient temperature +26°C - \*\*Evap. -10°C cond. +45°C / \*\*\*ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

**Nota: accessori interni non inclusi**  
**Note: internal accessories are not included**

Accessori a richiesta / Accessories on request:		
<b>DR5/01 DR7/01</b> Ripiano in acciaio inox Stainless steel shelf	Gancio inox per carni/salumi Stainless steel hook for meat/charcuterie	Sonda spillone Core probe
<b>DT5/02 DT7/02</b> Gancera inox con no. 2 tubi inox e 3 ganci inox S/s hanging rods with no. 2 s/s tubes and no. 3 s/s hooks	Set di 3 lastre di sale rosa dell'Himalaya cm 20x10x2,5 Set of 3 Himalayan salted plates cm 20x10x2,5	Kit sterilizzazione ad ozono Ozone sterilizer kit
<b>WPS/5 WPS/7</b> Piano inox superiore Stainless steel top	Frequenza 60Hz 60Hz frequency	Sistema di supervisione Wi-Fi Wi-Fi supervising system

# Brera

## DRY AGING



Modello/Model	G 5/11'	G 5/121	SF7/121
Dimensioni esterne / External dimensions (WxDxH)	cm 81x50x135	81x50x210	81x70x210
Porte / Doors	nr 1	1	1
Tipo di refrigerazione / Refrigeration type	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated	Ventilata Ventilated
Potenza max assorbita **/ Max absorbed power**	W 410	530	530
Potenza refrigerante*** / Refrigerated power***	W 246	246	246
Temperatura * / Temperature *	°C +2/+10	+2/+10	+2/+10
Gas / Gas	R134a	R134a	R134a
Sistema sbrinamento / Defrosting system	Automatico a sosta Automatic with pause	Automatico a sosta Automatic with pause	Automatico a sosta Automatic with pause
Rumorosità unità condensatrice / Noise level of condensing unit	<43dba	<43dba	<43dba
Tensione alimentazione / Input voltage	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz
Classe climatica / Climatic class	4	4	4

\*Temperatura ambiente +26°C / Ambient temperature +26°C - \*\*Evap. -10°C cond. +45°C / \*\*\*ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

**Nota: accessori interni non inclusi**  
**Note: internal accessories are not included**

Accessori a richiesta / Accessories on request:		
<b>DR5/01 DR7/01</b> Ripiano in acciaio inox Stainless steel shelf	Gancio inox per carni/salumi Stainless steel hook for meat/charcuterie	
<b>DT5/02 DT7/02</b> Gancera inox con no. 2 tubi inox e 3 ganci inox S/s hanging rods with no. 2 s/s tubes and no. 3 s/s hooks	Sistema di supervisione Wi-Fi Wi-Fi supervising system	
<b>WPS/5 WPS/7</b> Piano inox superiore Stainless steel top	Frequenza 60Hz 60Hz frequency	