

DEXION

FD
CONTROLLO DIGITALE
DIGITAL CONTROL
DIGIT ALKONTROLLSYSTEM
CONTROLE DIGITALE



Uno strumento digitale programmabile consente di controllare e visualizzare la temperatura di cella, allarmi di temperatura e ulteriori 20 parametri di funzionamento. Campo di regolazione della temperatura più ampio (-25 °C-20 °C).
Il controllo digitale è disponibile su richiesta.

A programmed digital instrument controls displays the temperature inside the cabinet, temperature alarms and other 20 operating parameters. Wide temperature range (-25 °C-20 °C).
Digital control is available on request.

Einen programmierbaren Digital-Instrument erlaubt die Kontrolle und Visualisierung der Zellentemperatur, des Temperaturalarms und auch der anderen 20 Funktionen des Parameters. Das Temperaturregulierungsfeld (-25 °C-20 °C).
Die Digitalkontrolle ist verfügbar auf Anfrage.

Un instrument digital programmable permet de contrôler et visualiser soit la température de la chambre que les alarmes de température que 20 autres paramètres de fonctionnement. Ample plage de réglage de la température (-25 °C-20 °C).
Le contrôle digital est disponible sur demande.

DEXION

FM

Caratteristiche tecniche espresse per singola cella. Apparecchiature progettate per prestazioni tropicali (esclusi modelli con porte vetro).
Valori in condizioni medie con umidità relativa 50%.

Technical characteristics for every room. Units designed to operate in tropical conditions (except glass door models).
Values refer to average conditions at 50% relative humidity.

Technische Merkmale für jede Kühlzelle. Geräte in tropfenfester Ausführung (Modelle mit Glästüren ausgenommen).
Angewandte Werte mit 50% relativer Luftfeuchtigkeit.

Caractéristiques techniques pour chaque cuve. Appareils projetés pour fonctionnement en conditions tropicales (sauf les modèles à porte vitrées).
Données établies en conditions moyennes avec 50% d'humidité relative.

GAMMA PROGRAMM GAMMIE	MASSIME PRESTAZIONI RAPPORTE ALLA TEMPERATURA AMBIENTE DI: MAXIMUM PERFORMANCES REFERRED TO THE AMBIENT TEMPERATURE OF: DIE ANGEGBENEN LEISTUNGEN BEZIEHEN SICH AUF EINE RAUMTEMPERATUR VON: PERFORMANCES MAXIMUMS RAPPORTEES A LA TEMPERATURE AMBIANT DE:								UMIDITÀ RELATIVA RELATIVE HUMIDITY RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT HUMIDITE RELATIVE			
	+32 °C (*)	(°)	+33 °C (*)	(°)	+2 °C	-2 °C	-2 °C (*)	-6 °C	-18 °C (*)	-25 °C (*)	MAX % (*)	MIN% (*)
+2 °C	+2 °C	+2 °C	+2 °C	+2 °C	92	92	84	84				
-2 °C	-2 °C	-2 °C	-2 °C	-2 °C	92	92	84	84				
-6 °C	-6 °C	-6 °C	-6 °C	-2 °C	92	-	84	-				
-18 °C	-18 °C	-18 °C	-18 °C	-14 °C	-	84	-	78				
-25 °C	-25 °C	-25 °C	-25 °C	-	84	-	78	-				

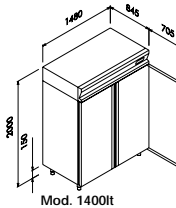
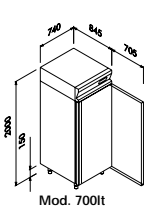
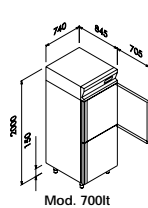
MODELLO/MODEL/MODELL/MODELE	330 l				700 l				1400 l			
Temperatura/Temperatur	C				°C				°C			
Capacità refrigerante/Refrigerant capacity	Kcal/h				Kcal/h				Kcal/h			
Potenza nom. assorbimento/Power absorption rates	W				W				W			
Assorbimento allo spunto/Start absorption	A				A				A			
Assorbimento nominale/Operating absorption	A				A				A			
Tensione di alimentazione/Supply voltage	V				V				V			
Consumo in 24h/Consumption rate in 24h	KW				KW				KW			
Capacità cella/Room capacity	l				l				l			
Dimensioni interne/Internal dimensions	mm				mm				mm			

(*) Modello con Porta Vetro/Model with glass door/Modell mit Glästür/Modèle avec porte vitrée

La capacità refrigerante e la potenza nominale sono fornite al valore convenzionale di:
a) -10 °C di evaporazione per i modelli che impiegano refrigerante R134a.
b) -23,3 °C di evaporazione per i modelli che impiegano refrigerante R404a.
Il consumo è fornito alla minima temperatura di cella.

Die Kälteleistung und die Nennleistung sind mit folgendem, konventionellem Wert versehen
a) -10 °C Verdampfungstemperatur für Modellen die Kältemittel R134a benutzen;
b) -23,3 °C Verdampfungstemperatur für Modellen die Kältemittel R404a benutzen;
Der Energieverbrauch bezieht sich auf eine minimum Zellentemperatur.

Dotazione per vano: n. 3 coppie guide e n. 3 ripiani rilisan. - Equipment for one room: n. 3 pairs of slides and n. 3 rilisan shelves.
Zubehör für jede Zelle: n. 3 Paar Schienen und n. 3 Rilisan-Roste. - Equipment pour bés de porte: n. 3 couple de glissières et n. 3 clayettes en rilisan.



Refrigerant capacity and Power absorption are rated at the following conventional values:
a) -10 °C evaporation temperature for models provided with R134a.
b) -23,3 °C evaporation temperature for models provided with R404a.
The consumption is rated at the minimum cabinet temperature.

La capacité refrigerante et la puissance nominale sont fournies:
a) -10 °C d'évaporation pour les modèles qui emploient gaz réfrigérant R134a.
b) -23,3 °C d'évaporation pour les modèles qui emploient gaz réfrigérant R404a.
La consommation est fournie à la température minimale de cuve.

DEXION APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

STABILIMENTO: VIA RISORGIMENTO, 4 I-30020 CINTO CAOMAGGIORE (VE)

TEL. 0421/209203 FAX 0421/209494

NEWS

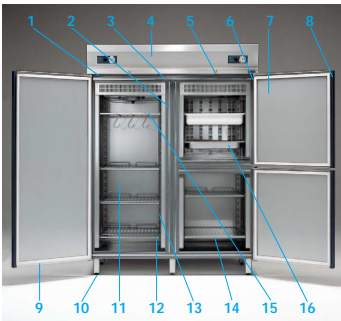
DEXION

APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE



Mod. 700-1400GN

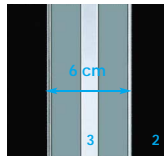
ARMADI FRIGORIFERI G.N.
REACH-IN REFRIGERATORS - FREEZERS G.N.
KÜHLSCHRÄNKE - TIEFKÜHLSCHRÄNKE G.N.
ARMOIRES POSITIVES - NEGATIVES G.N.



1. Struttura iniettata a corpo unico con poliuretano espanso.
2. Isolamento spessore 60 mm.
3. Cornice anticondensa, riscaldata nei mobili a bassa temperatura.
4. Mascherina inclinata per la migliore visibilità e protezione dei comandi.
5. Serratura con chiave
6. Cerniera autochiusante con fermo porta a 95°.
7. Porta e controporta iniettata a corpo unico con poliuretano espanso. Reversibili destra o sinistra. Porte vetro con dispositivo antiappannamento incorporato.
8. Maniglia realizzata in materiale termoisolante incorporato nello spessore della porta.
9. Guarnizione magnetica fissata su speciale profilo rigido, con garanzia di tenuta e facilità di sostituzione.
10. Piedini regolabili con escursione di 30 mm.
11. Cella a dimensioni GN 2/1.
12. Ripiano grigliato rivestito in RILSAN®.
13. Cremagliere estraibili con passo di regolazione di 60 mm.
1. High pressure (one-shot) polyurethane insulation.
2. 60 mm insulation thickness.
3. Special door frame, heated for freezing to prevent frosting.
4. Raked control panel for better visibility and control protection.
5. Lockable doors.
6. Self-closing hinge with 95° door stop.
7. Reversible doors. Glass doors with built-in non-misting system.
8. Insulated full length handle, completely flush with the door.
9. Magnetic gasket fixed on special frame to guarantee effective seal. Easily replaceable.
10. Legs with 30 mm adjustment.
11. Internal dimensions GN 2/1.
12. RILSAN® coated shelves GN 2/1.
13. Removable racks with 60 mm adjustable pitch.
14. Stainless steel perforated shelves.
15. Stainless steel meat hanging rail complete with three hooks.
16. GN 1/1 non-toxic plastic or stainless steel container of any depth.
17. Control panel with thermometer dial (thermostatically controlled)



1. Einstückig hochdruckgeschäumte Polyurethanisolation.
2. Isolierungsdicke 60 mm.
3. Beheizte Türinnenprofil zur Vermeidung von Kondens bildung bei Tiefkühlschränken.
4. Geneigte und gutschbare Bedienerschaltblende.
5. Türschloss.
6. Türfeststeller und Türrückzugsvorrichtung unter 95 Grad.
7. Hochdruckgeschäumte doppelwandige Edelstahltür, Türanschlag von rechts auf links wechselbar. Verglaste Türen mit eingebauter Heizung zur Vermeidung von beschlagenen Scheiben.
8. Integrierte Kunststoffgriffleiste.
9. Die Magneträhmendichtung ist auf einen speziellen, unbiegsamen Profil fixiert, welche einen hermetischen Türverschluss garantiert und leicht ausgetauscht werden kann.
10. Höhenverstellbare FüÙe mit Verstellbarkeit bis zu 30 mm.
11. Innenabmessungen GN 2/1.
12. Clayette plastifizierte Drahröste RILSAN®, GN 2/1.
13. Herausnehmbare Stalleisten mit einem Abstand von 60 mm.
1. Structure injectée en corps unique avec polyuréthane rigide.
2. Epaisseur de l'isolation 60 mm.
3. Profil anti-condensation, avec dispositif de chauffage dans les armoires négatives.
4. Tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité et protection des commandes.
5. Serrure avec clef.
6. Fermeture automatique avec arrêt à 95°.
7. Porte et contre-porte injectées avec polyuréthane rigide. Ouverture réversible droite ou gauche. Portes vitrées avec dispositif anti-buée incorporé.
8. Poignée en matériel thermoisolant incorporée dans l'épaisseur de la porte.
9. Joint magnétique fixé sur profil spécial, garantie de tenue et de remplacement faciles.
10. Pieds réglables jusqu'à 30 mm.
11. Cuvée de dimensions GN 2/1.
12. Clayette plastifiée RILSAN®, GN 2/1.
13. Grilles amovibles espacées de 60 mm.
14. Étagère perforée en acier inoxydable 18/10.



14. Ripiano forato in lamiera di acciaio inox 18/10.
15. Gancera carni in acciaio inox 18/10 completa di tre ganci.
16. Bachelia GN 1/1 in plastica atossica o in acciaio inox 18/10, in varie profondità.
17. Pannello di comando con impostazione della temperatura mediante termostato, termometro e pulsantiera per interruttore generale, alta e bassa umidità e lampada spia.
18. Gruppo frigorifero costituito da unità tropicalizzata, con compressore DANFOSS. Sistema di condensazione ventilato, completo di corvoilatore e protezione antirifornisica. Sbrinatorio completamente automatico.
19. Evaporatore in tubo di rame GELIDUS, con alettatura in alluminio e verniciatura anticorrosione.
20. Cassello portabottiglie ad estrazione totale su guide telescopiche. Capacità 48 bottiglie Ø 60 mm.

Le caratteristiche che contraddistinguono tutta la gamma di produzione sono:

- materiale impiegato: acciaio inox Aisi 304 al nichel-cromo 18/10 - esecuzione accurata di ogni particolare
- vasta scelta di versioni, dimensioni ed accessori per una soluzione ad ogni specifica esigenza.



18. Refrigeration system complete with tropicalized unit and DANFOSS compressor. Ventilated condensation system, complete with conveyor and safety protection. Fully automatic defrost.
19. GELIDUS copper tube evaporator, with aluminium fins, and corrosion proof paint.
20. Fully removable drawer on telescopic runners. Capacity 48 bottles Ø 60 mm.

The construction characteristics of our range of products are:

- material: Nickel-Chromium 18/10 Aisi 304 stainless steel
- careful attention to every detail
- wide choice of versions, sizes and accessories, a solution for every problem.



15. Fleischgehänge aus Chromnickelstahl 18/10 mit 3 Haken.
16. Behälter GN 1/1 aus Kunststoff oder Chromnickelstahl 18/10, in verschiedenen Tiefen.
17. Schaltblende mit Temperatureinstellung durch: Thermostat, Thermometer, Hauptschalter, Umschalter zur Einstellung hoher/niedriger Luftfeuchte, mit Kontrolllampe
18. Kühlaggregat in tropfenfester Ausführung bis +43°C mit DANFOSS Kompressor. Luftgekühltem Vertikalsüßer mit Schutzgitter. Vollautomatische Abtaulung.
19. Verdampfer aus Kupferrohr, mit Aluminium-Lamellen. Acryl-Kunststoff beschichtet.
20. Vollausziehbare Flaschen-Schublade, Leleskopgeföhrt bis 80 Kg belastbar (Kapazität: 48 Stück 1-Ltr bis 60 mm Ø).

Konstruktionsmerkmalen unseres Produktionsprogramms sind:

- Material: Chromnickelstahl 18/10 Aisi 304 (1.4301)
- sorgfältige Verarbeitung jeden Einzelteil
- die grosse Auswahl der Versionen, Abmessungen und Zubehör erlaubt eine Lösung für alle spezifischen Anforderungen im gewerblichen Einsatz.



19. Lochblech aus Chromnickelstahl 18/10.
20. Fleischgehänge aus Chromnickelstahl 18/10 mit 3 Haken.
21. Behälter GN 1/1 aus Kunststoff oder Chromnickelstahl 18/10, in verschiedenen Tiefen.
22. Schaltblende mit Temperatureinstellung durch: Thermostat, Thermometer, Hauptschalter, Umschalter zur Einstellung hoher/niedriger Luftfeuchte, mit Kontrolllampe
23. Kühlaggregat in tropfenfester Ausführung bis +43°C mit DANFOSS Kompressor. Luftgekühltem Vertikalsüßer mit Schutzgitter. Vollautomatische Abtaulung.
24. Verdampfer aus Kupferrohr, mit Aluminium-Lamellen. Acryl-Kunststoff beschichtet.
25. Vollausziehbare Flaschen-Schublade, Leleskopgeföhrt bis 80 Kg belastbar (Kapazität: 48 Stück 1-Ltr bis 60 mm Ø).

Les caractéristiques de construction qui caractérisent toute la gamme de production sont les suivantes:

- matériel employé: acier inoxydable 18/10 Aisi 304
- exécution soignée de tous les détails
- le grand choix des versions, des dimensions et des accessoires permet de trouver une solution pour chaque exigence spécifique.



Ripiano forato in lamiera di acciaio inox 18/10.

Stainless steel perforated shelves.

Lochblech aus Chromnickelstahl 18/10.

Etagère perforée en acier inoxydable Aisi 304 au nickel-chrome.



Ripiano grigliato rivestito in RILSAN®. Cremagliere estraibili con passo di regolazione di 60 mm.

RILSAN® coated shelves. Removable racks with 60 mm adjustable pitch.

RILSAN® - beschichtete Drahröste herausnehmbare Stalleisten mit einem Abstand von 60 mm.

Clayette plastifiée RILSAN®. Crémaillères amovibles espacées de 60 mm.

