

Jabal110



Jabal110

Il fiore all'occhiello della DGD nasce per far fronte alle continue richieste della clientela che, conoscendo la qualità produttiva della DGD, esige un prodotto idoneo alla grande distribuzione.

Ampio, spazioso, ben illuminato è in grado di valorizzare qualsiasi prodotto esposto. JABAL110 non poteva non rappresentare di fatto l'attenta cura dei materiali e componenti usati per la sua costruzione, unita all'innovativa tecnologia di ventilazione a garanzia di un freddo sempre costante. La scocca portante è in acciaio.

Jabal110

The DGD flower of production was created to meet those continual requests from customers, who, knowing DGD quality, demand a product really suited to large scale distribution.

Large, spacious, well lit and able to create value for any product put on display. JABAL110 could not but prove the care taken over the material and components used to produce it, together with that innovative ventilation technology guaranteeing continual cold. Its main steel bodywork guarantees duration.

Jabal110

Die Blume im Knopfloch von DGD entsteht, um der ständigen Nachfrage der Kundschaft gerecht zu werden, der die Produktionsqualität von DGD bekannt ist und die ein für den Großhandel geeignetes Produkt wünscht.

Groß, geräumig und gut beleuchtet ist er in der Lage, jedes ausgestellte Produkt zur Geltung zu bringen. JABAL110 kam so nicht umhin, die Sorgfalt bei den Materialien und Bauteilen hervorzuheben, die bei seinem Bau zusammen mit der innovativen Belüftungstechnologie zum Einsatz kamen, um eine stets konstante Kälte zu gewährleisten. Die tragende Außenschale aus Stahl ist eine Garantie für lange Dauerhaftigkeit.

Jabal110

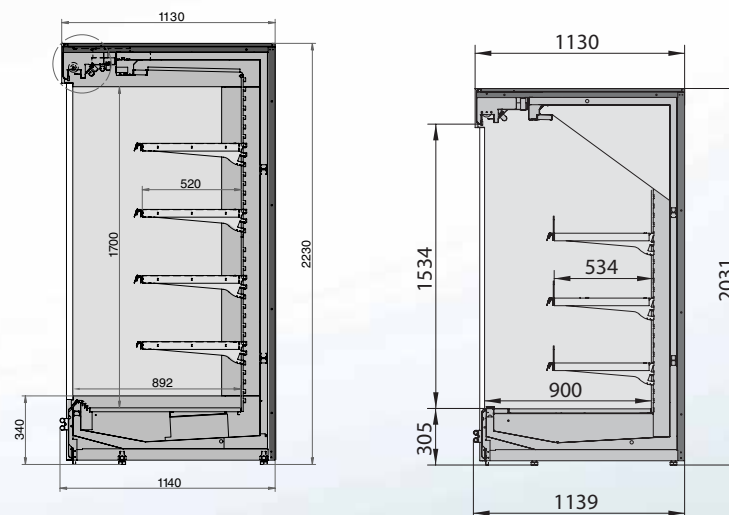
Le joyau de la DGD est né pour répondre aux demandes incessantes de la clientèle qui, connaissant la qualité de production de la DGD, exige un produit à même d'être distribuer sur grande échelle.

Ample, spacieux, bien illuminé il est en mesure de valoriser n'importe quel produit exposé. JABAL110 ne pouvait pas en fait ne pas représenter le soin minutieux des matériaux et des composants utilisés pour la fabrication, ainsi que la technologie innovatrice de ventilation pour garantir un froid toujours constant. La coque portante en acier est une garantie de longue durée.

Jabal110

La flor en el ojal de DGD nace para hacer frente a las continuas demandas de la clientela que, conociendo la calidad productiva de DGD, exige un producto idóneo para la gran distribución.

Amplia, espaciosa y bien iluminada es capaz de valorizar cualquier producto expuesto. JABAL110 tenía que representar de hecho el esmerado cuidado de los materiales y componentes utilizados para su construcción junto a la innovadora tecnología de ventilación que garantiza un frío siempre constante. La estructura portante de acero garantiza su duración con el paso del tiempo.



 **VEDI DATI TECNICI A PAGINA 108**
SEE TECHNICAL DATA TO PAGE 108

Jabal110



5



■ La qualità si riconosce anche nei dettagli. Un progetto funzionale che permette un facile accesso alla componentistica tecnica.

■ Quality in details. A functional project allowing easy access to technical components.

■ Die Qualität erkennt man auch an den Details. Ein funktionelles Projekt, das einen mühelosen Zugriff auf die technischen Bauteile ermöglicht.

■ La qualité se voit aux détails. Un projet fonctionnel qui permet un accès facile aux composants techniques.

■ La calidad se reconoce también en los detalles. Un proyecto funcional que permite acceder fácilmente a los componentes técnicos.

1



- Tendine notte autoavvolgenti manuali di serie. A richiesta motorizzate.
- Manual roller blinds in current production. Motorized optional.
- Manuell bedienbare, automatisch aufwickelnde Nachttrollos serienmäßig. Auf Anfrage mit Motorbetrieb.
- Fermetures de nuit auto-enroulant manuels de série. Motorisation en option.
- Cortinillas de noche autoenvolventes manuales de serie. Sobre pedido mecánicas.

2



- Per un costante velo d'aria opportuni ventilatori garantiscono un ottimale ricircolo forzato d'aria. Ventilatori a basso consumo su richiesta.
- For that continual light air flow, specific ventilators guarantee excellent forced air circulation. Low consumption ventilators optional
- Für einen konstanten Luftfluss gewährleisten die zugehörigen Ventilatoren eine optimale erzwungene Luftumwälzung. Ventilatoren mit niedrigem Verbrauch auf Anfrage.
- Pour un voile constant d'air des ventilateurs appropriés garantissent une excellente re-circulation forcée. Ventilateurs à consommation basse en option.
- Para una constante cortina de aire ventiladores apropiados garantizan una óptima recirculación forzada de aire. Ventiladores de bajo consumo sobre pedido.

3



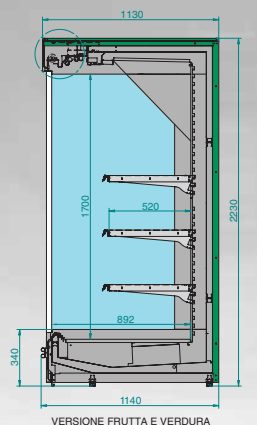
- La DGD ha curato anche la semplicità e l'essenzialità di tutta la parte elettrica che comprende: - Controllo elettronico temperatura - Allacciamento elettrico - Protezione magnetotermica - Controllo illuminazione temporizzato. Il tutto comodamente raggiungibile e contenuto in un vano di protezione.
- DGD has paid great care to the simplicity and essentialness of the entire electrical part including: - Electronic temperature control - Electric connections - Magneto thermal protection - Timed lighting control. All easily accessible and contained in a protection room.
- Die Firma DGD hat sich auch um die Einfachheit und Wesentlichkeit aller elektrischen Bauteile bemüht, wozu gehören: - Elektronische Temperaturregung - Elektrischer Anschluss - Magnetothermischer Schutz - Beleuchtungssteuerung getaktet. Alles bequem erreichbar und in einem Schutzgehäuse enthalten.
- La DGD a soigné également la simplicité et l'essentiel de toute la partie électrique comprenant: - Contrôle électronique de la température - Branchement électrique - Protection magnétothermique - Contrôle éclairage temporisé. Tout est contenu dans un compartiment de protection d'accès facile.
- DGD ha cuidado también la simplicidad y la esencialidad de toda la parte eléctrica que comprende: Control electrónico de temperatura - Conexión eléctrica - Protección magnetotérmica - Control iluminación temporizado - Todo cómodamente accesible e incluido en un hueco de protección.

4

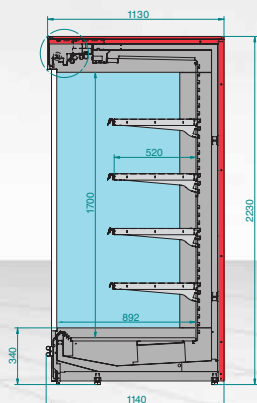


- I dettagli segnano la differenza ed esaltano la qualità del prodotto. Il batticarrello in acciaio inox di facile montaggio e smontaggio, protegge lo "Jabal" da urti impropri.
- Details make the difference and highlight a product's quality. The easily assembled and dismantled trolley board stainless steel, protects the "Jabal" from blows.
- Die Details verdeutlichen den Unterschied und heben die Qualität des Produktes hervor. Der Wagenanschlag in die stahl inox lässt sich leicht ein- und ausbauen und schützt "Jabal" vor problematischen Stößen.
- Les détails font la différence et exaltent la qualité du produit. Le pare-chocs en acier inox facile à monter et démonter, protège votre "Jabal" des chocs.
- Los detalles marcan la diferencia y exaltan la calidad del producto. El parachoques de acero inox fácil de montar y desmontar protege "Jabal" de choques impropios.

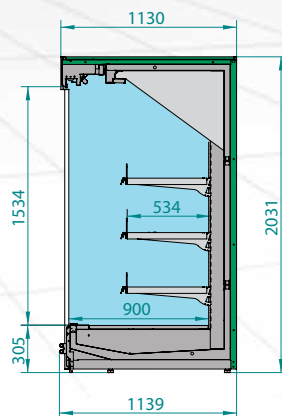
Jabal110



VERSIONE FRUTTA E VERDURA



VERSIONE SALUMI E LATTICINI



Dati e caratteristiche di impiego / Technical data and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Données et caractéristiques d'utilisation / Datos y características de uso

Tensione di utilizzo in Volt 380/400 V 50 Hz 3F Refrigerante R404A condizioni di funzionamento classe 3 (25° C temperatura ambiente 60% umidità relativa) UNI EN 441-4.1.7

Tension: V 380/400 50Hz 3F, Refrigerating Gas R404A, working conditions: climatic Class 3 (25°C ambient temperature, 60% R.H) UNI EN 441-4.1.7

Spannung: V 380/400 50Hz 3F, Kältemittel: Gas R404A, Betriebsbedingungen: Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. 25°C, 60% R.F) UNI EN 441-4.1.7

Tension de fonction en V 380/400 50Hz 3F Réfrigérant R404A condition de fonctionnement classe 3 (25° C température ambiante, humidité relative 60%)

Tension de uso en Volt V 380/400 50Hz 3F Fluido refrigerante R 404 A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (25°C temperatura ambiente 60% humedad relativa) UNI EN441-4.1.7

Potenza frigorifera in W/metro richiesta 2000W/metro vers. latticini; 1600W/metro vers. frutta verdura; 2300W/metro vers. carne / Required Cooling Power W/mt: 2000 W for Dairy version, 1600 W for F & V version, 2300 W for Meat version/Gefragte Kälteleistung W 2000 - für Milch & Wurstwaren Ausführung, 1600 W für Obst & Gemüse Ausführung, 2300 W für Fleisch Ausführung. / Puissance frigorifique en W/mètre demandé 2000W/mètre vers. Charcuterie/produits laitiers;1600W/mètre vers. Fruits/légume; 2300W/mètre vers. Boucherie/Potencia frigorificacin W/metro requerida 2000 W/metro modelo lacteos;1600 W/metro modelo frota y verdura;2300W/metro modelo carne

Sbrinamento fermata vers. latticini e frutta/verdura - Elettrico vers. carne / Timed defrosting for dairy and f/v version, Electric Defrosting for meat version/Abtauung bei Anhaltung für Milch & Wurstwaren und Obst & Gemüse Ausführungen, Elektrische abtauung für fleisch ausführung. / Dégivrage à temps vers. Charcuterie/produits laitieres et fruits/légumes - Eléctrique vers. Boucherie/Descongelamiento a parada modelo lacteos Y fruta/verdura - Electrico modelo carne

Temperatura minima di esercizio per le versioni FRUTTA-VERDURA e SALUMI-LATTICINI a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M2= +7°/-1° C) / Minimal working temperature for Dairy and F&V version in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2. (M2= +7°/-1 °C) / Minimale Betriebstemperatur für M & W und O & G Version in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2. (M2= +7°/-1 °C) / Température minimum de fonction pour les versions FRUITS/LEGUMES et CHARCUTERIE/PRODUITS LAITIERS sont à Norme/Temperatura minima de ejercicio por los modelos FRUTA - VERDURA Y EMBUTIDOS-LACTEOS con respecto de la norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M2= +7°/-1 °C)

Temperatura minima di esercizio per le versioni CARNE a rispetto della Norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1= +5°/-1° C) / Minimal working temperature for Meat version in respect of European Norm UNI EN441-6.3.2. (M1= +5° / -1°C) / Minimale Betriebstemperatur für Fleisch Version in Bezug auf europäische Norm UNI EN441-6.3.2. (M1= +5° / -1°C) / Température minimum de fonction pour la version BOUCHERIE est à Norme / Temperatura minima de ejercicio por los modelos CARNE con respecto de la norma Europea UNI EN441-6.3.2 (M1= +5°/-1°C)

Nelle composizioni / canali sommare le potenze corrispettive / For line compositions pls. Sum relative powers / Für Linie - Aufbau summieren Sie relative Leistungen. / Pour les compositions et canalisations sommer la puissance relative/En las composiciones canalizadas sumar las potencias correspondientes.

Modello / Type Modell / Modelle	J-S/L vent. 250	J-S/L vent. 375	J-Carne 250	J-Carne 375	J-F/V vent. 250	J-F/V vent. 375
Potenza assorbita dall'illuminazione / Power absorbed by lighting / Leistungsaufnahme der Beleuchtung Puissance absorbé de la lumière / Potencia absorbida por la iluminacion	W	160	240	160	240	240
Potenza assorbita / Absorbed power / Leistungsaufnahme / Puissance absorbé / Potencia absorbida	W	75	135	6400	8400	135
Superficie di esposizione orizzontale (con 4 ripiani) / Horizontal Dispaly surface (4 Shelves) Horizontale Auslagefläche (4 Regale) / Surface d'exposition horizontal (avec 4 étagères) Superficie de exposicion horizontal (con 4 estantes)	m2	7,1	10,65	7,1	10,65	4,6(*) 6,8(*)
Superficie di esposizione verticale / Vertical Dispaly surface / Verticale Auslagefläche Surface d'exposition vertical / Superficie de exposicion vertical	m2	4,45	6,7	4,45	6,7	4,45 6,7
Volume interno / Internal volume / Interne Ausgab / Volume intérieure / Volumen interno	Lt	3560	5340	3560	5340	3560 5340
Lunghezza complessiva (comprese le spalle) (spessore spalla 5 cm.) / Lenght (incl. Side - walls) (Side -wall 5 cm thick) / Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 5 cm) / Longueur en total (jous compris) (épaisseur joue 5 cm.) / Largo total (incluido los laterales) (espesor lateral 5 cm)	cm	260	385	260	385	260 385
Lunghezza complessiva (escluse le spalle) / Lenght (without side-walls) / Länge (ohne Seitenteile) Longueur en total (sans joues) / Largo total (sin laterales)	cm	250	375	250	375	250 375
Potenze utili per i gruppi remoti-resa in Watt a -10°C / Useful powers for remote groups, yield in Watt to -10°C / Nützliche Leistungen für Externen Aggregaten, Ergebnis im Watt zu -10°C Puissance nécessaire pour les groupes à distance-rendement en Watt à -10°C Potencia util por grupos remotos-rendimiento en Watt a -10°C	W	5000	7500	5750	8625	4000 6000
Peso complessivo escluse le spalle (imballato) per tutte le versioni / Total weight without side-walls (with packing) / Gesamtgewicht ohne Seitenteile (mit Verpackung) / Poids en total sans joues (déjà emballé) pour tout les versions / Peso global sin laterales (emballado) por todos los modelos. Peso spalle / Side walls weight / Gewicht's schulter / Poid de côtes latérales / Peso hombros: Kg 120.	kg	400	600	400	600	400 600
*Superficie di esposizione orizzontale (con 2 ripiani) / *Horizontal Dispaly surface (2 Shelves) *Horizontale Auslagefläche (2 Regale) / *Surface d'exposition horizontal (avec 2 étagères) / *Superficie de exposicion horizontal (con 2 estantes)						

Condizioni di funzionamento = Classe Climatica 3 (Temp. Ambiente +25°C / 60% U.R.) / Working conditions = Climatic Class 3 (Ambient temp. +25°C / 60% H.R.)
Betriebsbedingungen = Klimatische Klasse 3 (Raumtemp. + 25°C / 60% R.F.) / Conditions de fonctionnement = Classe climatique 3 (Temp. ambiance +25°C / 60% H.R.)

ACCESSORI DI SERIE

