TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE

SOCA12590B

Vetrina

Caratteristiche del prodotto
- Eccellente visibilità dei prodotti
- Piano in acciaio inossidabile profondo 900 mm
- Parte anteriore antinebbia vetri
- Il vetro frontale si solleva per facilitare la pulizia
- Ripiano posteriore in acciaio inossidabile
- Raffreddamento ventilato
- Temperature Class 3M1
- Illuminazione superiore a LED
- Vano conservazione di semplice accesso
- Barre paraurti in acciaio inossidabile
- 2 prese da 220-240 V sul retro
- Kit di collegamento come accessorio

Vetrina premium con piano da 900 mm

Misure e contenuto		
Peso lordo / netto	kg	260 / 220
Volume netto	l	325
Volume lordo/netto	l	/ 325
Area totale di esposizione	m²	1.27
Gamma di temperatura	°C	0 a +4
Classe climatica		3
Design e materiale		
Finitura esterna		Nero RAL9005
Finitura interna		Acciaio inossidabile
Piedi / gambe		Piedi Regolabili
Illuminazione interna		LED
Raffreddamento e funzioni		
Tipo di controller		Elettronico
Tipo di raffreddamento		Ventilato
Tipo di sbrinamento		Automatico, elettrico
Refrigerante		R290
Carica refrigerante	g	150
Termometro		Sì
Potenza e consumi		
Classificazione energetica		E
Consumo energetico	kWh/24h	6
Consumo energetico annuale	kWh/anno	2190
EEI	%	62
Potenza in ingresso	W	320
Frequenza / Tensione	V/Hz	220-240/50
Livello rumore	dB(A)	59
Dimensioni		
Dim. esterne (largh.x prof.x alt.)	mm	1298 x 1120 x 1190
Dim. interne (largh.x prof.x alt)	mm	1250 x 900 x 545
Dim. imballato (largh.x prof.x alt.)	mm	1500 x 1250 x 1400
Carico container 40ft	pz	8

Raffreddamento ventilato

Vano conservazione di semplice accesso

Questa vetrina di alta qualità è sinonimo di stile e funzionalità per qualsiasi macelleria o gastronomia. Con il suo design elegante, il vetro anti appannamento e l'illuminazione a LED nella parte superiore, questa vetrina non passa certamente inosservata. Ma la bellezza non è tutto. Il piano profondo 900 mm offre ampio spazio per esporre carni, formaggi e piatti di gastronomia a regola d'arte. Il piano in acciaio inossidabile rimane fresco grazie al raffreddamento ventilato e ai fori di aerazione sul retro del piano.

La vetrina è facile da pulire grazie all'interno in acciaio inossidabile e al vetro frontale che si solleva verso l'alto e rimane in posizione. L'unità è dotata di un vano portaoggetti facilmente accessibile con ante ampie in grado di contenere cassette standard E2.

La gamma SOC può essere combinata per creare una soluzione da bancone completa. Ogni unità è dotata di due prese da 220-240 V che consentono di collegare, ad esempio, un registratore di cassa. Per personalizzare la vetrina in base alle proprie esigenze, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di accessori, quali: un ripiano supplementare (ad esempio per un registratore di cassa), un ceppo per coltelli, divisori mobili in plexiglas, ripiani per creare diversi livelli, luci rosse per macellai e un supporto a due livelli per le vaschette GN.

È inoltre possibile richiedere vetrine SOC per scopi e intervalli di temperatura diversi. Per maggiori informazioni, contatta il nostro team di vendita.