



SOCB12582B

Vetrina

Caratteristiche del prodotto

- Finitura nera
- Eccellente visibilità dei prodotti
- Piano in acciaio inossidabile profondo 825 mm
- Parte anteriore antinebbia vetri
- Il vetro frontale si apre in avanti per facilitare la pulizia
- Ripiano posteriore in acciaio inossidabile
- Raffreddamento ventilato
- Temperature Class 3M1
- Illuminazione superiore a LED
- 2 prese da 220-240 V sul retro
- Kit di collegamento come accessorio
- Barre paraurti

Vetrina ventilata da gastronomia

Misure e contenuto

Densità di isolamento	kg/m ³	50
Area totale di esposizione	m ²	1.27
Gamma di temperatura	°C	0 a +4
Classe climatica		3
Volume netto	l	311
Volume lordo/netto	l	311
Peso lordo / netto	kg	260 / 220

Design e materiale

Vetri temperati	Sì
Piedi / gambe	Piedi Regolabili
Illuminazione interna	LED
Finitura esterna	Nero RAL9005
Finitura interna	Acciaio inossidabile

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 annuale	kWh/anno	1989
Consumo energetico	kWh/24h	5.45
EEl	%	56.3
Potenza in ingresso	W	426
Frequenza / Tensione	V/Hz	220-240/50
Livello rumore	dB(A)	59

Dimensioni

Dim. interne (largh.x prof.x alt.)	mm	1250 x 825 x 545
Dim. esterne (largh.x prof.x alt.)	mm	1298 x 1120 x 1190
Dim. imballato (largh.x prof.x alt.)	mm	1500 x 1250 x 1400 mm
Carico container 40ft	pz	8



Display con un pulsante per ogni funzione



Le casse da 60x40 cm si adattano perfettamente

La gamma di vetrine SOCB è la scelta perfetta per le gastronomie che desiderano esporre al meglio i loro piatti pronti, le carni e i formaggi. Il banco, profondo 825 mm, è realizzato in acciaio inossidabile ed è illuminato da luci a LED posizionate nella parte superiore dell'unità. Il banco è aperto sul retro e facilmente accessibile per il personale. Il vetro frontale si apre comodamente in avanti per facilitare la pulizia. Il banco da esposizione per gastronomia è dotato di un vano portaoggetti con ante ampie in grado di contenere cassette standard E2 per verdure.

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.