



SOCB18782B

Vitrine réfrigérée

Caractéristiques du produit

- Finition noire
- Excellente visibilité des produits
- Plan de travail de 825 mm de profondeur
- Façade vitrée anti-buée
- La façade vitrée s'ouvre vers l'avant pour faciliter le nettoyage
- Tablette arrière en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Temperature Class 3M1
- Éclairage supérieur LED
- 2 prises 220-240 V à l'arrière
- Kit de canalisation en accessoire
- Bars d'amortissement

Vitrine de service ventilée pour traiteur

Mesures et contenu

Densité d'isolation	kg/m ³	50
Surface totale de présentation	m ²	1.77
Plage de température	°C	0 à +4
Classe climatique		3
Volume net	l	469
Volume brut / net	l	469
Poids brut / net	kg	310 / 250

Design et matériaux

Vitrage de sécurité	Oui
Pieds	Pieds Ajustables
Éclairage intérieur	LED
Finition extérieure	Noir RAL9005
Finition intérieure	Acier inoxydable

Froid et fonctions

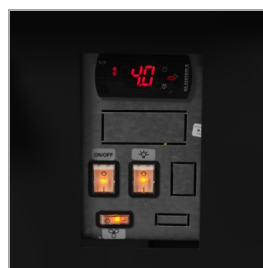
Type de régulation	Électronique	
Type de réfrigération	Ventilé	
Type de dégivrage	Automatique, électrique	
Fluide frigorigène	R290	
Charge de gaz	g	150
Thermomètre	Oui	

Puissance et consommation

Classe énergétique		E
Consommation électrique par an	kWh/an	2573
Consommation d'énergie	kWh/24h	7.05
EEL	%	60
Puissance consommée	W	660
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	59

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1875 x 825 x 545
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1923 x 1120 x 1190
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	2100 x 1250 x 1400 mm
Charge conteneur 40 pieds	pcs	9



Écran avec un bouton pour chaque fonction



Convient parfaitement aux boîtes de 60x40 cm

La gamme SOCB de vitrines de service représente le choix idéal pour les traiteurs à la recherche d'une belle vitrine pour leurs viandes, fromages et plats préparés. Le plan de travail de 825 mm est en acier inoxydable, éclairé par les lampes LED situées sur le dessus de l'unité. Le comptoir est ouvert à l'arrière pour en faciliter l'accès au personnel. La façade vitrée s'ouvre vers l'avant pour faciliter le nettoyage. Cette vitrine pour traiteur contient un espace de stockage facilement accessible, doté de larges portes compatibles avec les bacs E2.

Cette gamme de vitrines est modulable afin de créer une solution complète. Chaque unité est dotée de prises 220 V pour pouvoir brancher une caisse enregistreuse, par exemple. Une vaste gamme d'accessoires permet d'adapter la vitrine à vos besoins, notamment : Une étagère supplémentaire (pour une caisse enregistreuse, par ex.), un bloc à couteaux, des séparateurs mobiles de plexiglas, des étagères pour créer plusieurs niveaux différents, un éclairage rouge pour les boucheries, et un support à deux niveaux pour bacs GN.

Il est également possible de commander des vitrines pour des utilisations et plages de température différentes. Veuillez contacter notre équipe commerciale pour de plus amples informations.