



SOCB25082A

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Doskonała widoczność produktów
- Półka ekspozycyjna ze stali nierdzewnej o głębokości 825 mm
- Z szkło przodu system antyszronowy
- Odchylana szyba przednia w celu ułatwienia utrzymania czystości
- Tylna półka ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie wentylatorowe
- Temperature Class 3M1
- Górne oświetlenie LED
- 2 gniazda wtykowe 220-240 V z tyłu
- Zestaw do multipleksingu (jako wyposażenie dodatkowe)
- Pałaki zabezpieczające

Delikatesowa lada do serwowania z wentylacją

Rozmiary i zawartość

Gęstość izolacji	kg/m ³	50
Łączna powierzchnia wystawowa	m ²	2.29
Zakres temperatur	°C	0 do +4
Klasa klimatyczna		3
Masa brutto/netto	kg	410 / 325
Pojemność brutto/netto	l	627

Wzornictwo i materiał

Hartowane szkło	Tak
Stopy / nóżki	Regulowanych Stóp
Wykończenie zewnętrzne	Szary RAL7015
Wykończenie wnętrza	Stal nierdzewna
Oświetlenie wewnętrzne	Oświetlenie LED
Blokada	Nie

Chłodzenie i funkcje

Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	
Rodzaj chłodzenia	Z funkcją wentylacji	
Rodzaj odszraniania	Automatyczne, elektryczne	
Chłodziwo	R290	
Ladunek chłodziwa	g	2 x 150
Termometr	Tak	

Energia i zużycie

Klasa energetyczna	F	
Zużycie energii	kWh/24h	10.2
Roczne zużycie energii	kWh/rok	3723
EEl	%	73.3

Moc

Moc wejściowa	W	860
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	59

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	2500 x 825 x 545
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	2548 x 1120 x 1190
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	2750 x 1250 x 1400 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	4



Cyfrowy sterownik



Doskonałe dopasowanie do pojemników 60x40 cm

Seria lad do serwowania SOCB to idealny wybór do delikatesów, w których ważna jest elegancka prezentacja przygotowanych posiłków, mięs i serów. Półka ekspozycyjna o głębokości 825 mm jest wykonana ze stali nierdzewnej i oświetlana lampami LED umieszczonymi w górnej części urządzenia. Lada otwiera się do tyłu, aby zapewnić pracownikom łatwy dostęp do wnętrza. Odchylana szyba przednia ułatwia utrzymanie czystości. Ekspozycyjna lada delikatesowa jest wyposażona w schowek z szerokimi drzwiami. Mieszczą się w nim standardowe pojemniki E2 na warzywa.

Asortyment SOC można łączyć w celu stworzenia kompletnego zestawu lad. Każde z urządzeń jest wyposażone w dwa gniazda wtykowe 220 V, dzięki którym można podłączyć np. kasę fiskalną. Aby dostosować ladę do swoich potrzeb, istnieje możliwość wyboru spośród szerokiej gamy akcesoriów takich jak: dodatkowa półka (np. na kasę fiskalną), blok na noże, ruchome przegródki z pleksi, półki do tworzenia różnych poziomów, czerwone oświetlenie do sklepów mięsnych oraz dwupoziomowy uchwyt na pojemniki Gastro Norm.

Istnieje również możliwość zamówienia fabrycznego lad do serwowania SOC o różnym przeznaczeniu i różnym zakresie temperatur. Zapraszamy do skontaktowania się z naszym zespołem sprzedaży, aby uzyskać więcej informacji.