



SCL-222MU+

Hoogwaardige barkoeler

Producteigenschappen

- Veel aanpassingsmogelijkheden
- Verwijderbare koelunit voor eenvoudig onderhoud
- Snelle temperaturedaling
- Geventileerde koeling
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Instelbare legborden
- Skinplate buitenzijde/binnenzijde
- Optioneel slot
- LED-kleurenlicht met afstandsbediening

Hoogwaardige barkoeler met onbeperkte opties

Maten en inhoud

Bruto/netto gewicht	kg	139 / 124,5
Netto volume	l	422
Bruto volume	l	455
Bruto/netto volume	l	455 / 422
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4

Ontwerp en materiaal

Maten onderste plank	mm	1345 x 460
Buitenaafwerking		Antraciet RAL 7021
Binnenaafwerking		Zilver
Deur aantal		3
Deur aantal & type		3 dichte scharnierdeuren
Omkeerbare deur		Ja
Aantal roosters	st	6
Planken aantal & type		6 instelbaar
Plankkleur		Zilver
Plankmaten		370 x 428 mm
Max belasting op planken	kg/m²	180
Voetjes / poten		Instelbare Voeten
Slot		Fabrieksoptie
Binnenverlichting		LED

Koelen en functies

Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Geventileerd
Type ontdooiing		Automatisch
Koelmiddelinhoud	g	80
Koelmiddel		R290
Thermometer		Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		C
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	463
Energieverbruik	kWh/24h	1.26
Input vermogen	W	300
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	41

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	1720 x 560 x 820
Interne maat (BxDxH)	mm	1345,5 x 470 x 735
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1775 x 610 x 970
40 ft containerlading	st	52



Verwijderbare koelunit
voor eenvoudig



Witte LED-verlichting

De SCL Combi-Line van Serrco is de nieuwe norm als het gaat om professionele flessenkoeling. U krijgt niet alleen een absoluut prachtig ontwerp, maar elk klein detail is met zorg en aandacht gekozen. De gecoate buitenzijde is bestand tegen krassen en vingerafdrukken en zorgt voor een onberispelijke look, zelfs in drukke omgevingen. Op de verstelbare leggers kunt u met gemak alle soorten flessen zetten.

Maar wat de SCL echt onderscheidt van andere barkoelers, is de verwijderbare machine-unit. Dit betekent dat in het zeldzame geval van een storing, de service snel kan worden hervat. Dankzij de back-upkoeling zult u nooit meer dan een paar minuten downtime hebben. Dit is van onschatbare waarde in een drukke baromgeving.

Het gamma SCL - MU+ wordt standaard geleverd met massieve deuren, maar u kunt zelf uw keuze maken uit verschillende opties voor de perfecte inrichting die bij uw bar past. De enige beperking is dat de koeling altijd aan de rechterkant van de kast moet worden geplaatst, de rest kiest u volledig zelf.

Glazen deuren:

Als u de aandacht wil leggen op uw producten zijn glazen deuren de ideale oplossing. Dankzij de witte ledverlichting in de kast vallen uw producten extra op om uw dorstige gasten te verleiden.

Als u een versie met volledig glazen deuren met kleurenled wilt, bekijk dan het gamma SCL-GMU+.

Lades:

Kies tussen een gedeelte met twee lades van gelijke grootte (massief of glas), twee lades van verschillende hoogtes, drie lades van gelijke grootte (massief of glas), of een gedeelte met een flessenrek bovenaan en een lade onderaan. Alle lades kunnen volledig worden uitgeschoven en zijn in dit gamma volledig verlicht met witte ledverlichting. Als lades naast een deur worden geïnstalleerd, raden wij aan artikelnummer 68991 toe te voegen om de producten op hun plaats te houden.

Neutrale gedeelten:

De neutrale of niet-gekoelde delen kunnen aan de linkerkant van de kast worden geplaatst, voor een professionele en efficiënte afwerking van elk bargedeelte.

machine-units:

Het SCL-GMU+-gamma wordt standaard geleverd met een machinekoeling, maar we bieden ook twee opties voor externe koeling: VS (zie gamma SCL-VS) en glycol (zie gamma SCL-Glycol+).