



SOCA25090A

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Doskonała widoczność produktów
- Półka ekspozycyjna ze stali nierdzewnej o głębokości 900 mm
- Z szkło przodu system antyszronowy
- Podnoszona szyba przednia w celu ułatwienia utrzymania czystości
- Tylna półka ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie wentylatorowe
- Temperature Class 3M1
- Górne oświetlenie LED
- Pałaki zabezpieczające ze stali nierdzewnej
- 2 gniazda wtykowe 220-240 V z tyłu
- Zestaw do multipleksingu (jako wyposażenie dodatkowe)

Lada do serwowania klasy Premium z 900 mm półką eks

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 | 654 |

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 |
| Roczne zużycie energii | kWh/rok | 3650 |
| EEl | % | 71.9 |

Moc

| | | |
|--------------------------|-------|------------|
| Moc wejściowa | W | 690 |
| Napięcie / Częstotliwość | V/Hz | 220-240/50 |
| Poziom hałasu | dB(A) | 59 |

Wymiary

| | | |
|----------------------------------|-----|-----------------------|
| Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.) | mm | 2500 x 900 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 |



Chłodzenie z funkcją wentylacji



Komora magazynowa o łatwym dostępie

Ta wysokiej jakości lada do serwowania wnosi styl i funkcjonalność do każdego sklepu mięsnego i delikatesów. Dzięki eleganckiemu wzornictwu, szybie z systemem antyszronowym i górnemu oświetleniu LED, ta lada wystawowa stanowi atrakcyjny punkt naturalnie przyciągający uwagę. Ale dobry wygląd to jeszcze nie wszystko. Półka ekspozycyjna o głębokości 900 mm zapewnia miejsce na pomysłowe ułożenie mięs, serów i dań delikatesowych. Półka ze stali nierdzewnej pozostaje chłodna dzięki układowi chłodzenia z funkcją wentylacji i otworom z tyłu.

Lada do serwowania jest łatwa w czyszczeniu dzięki wnętrzu ze stali nierdzewnej i przedniej szybie, która podnosi się do góry i pozostaje na miejscu. Urządzenie jest wyposażone w łatwo dostępny schowek z szerokimi drzwiami. Mieszczą się w nim standardowe pojemniki E2.

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.