



SOCA12590A

Vitrine réfrigérée

Caractéristiques du produit

- Excellente visibilité des produits
- Plan de travail de 900 mm de profondeur
- Façade vitrée anti-buée
- La façade vitrée se relève pour faciliter le nettoyage
- Tablette arrière en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Temperature Class 3M1
- Éclairage supérieur LED
- Bars d'amortissement en acier inoxydable
- 2 prises 220-240 V à l'arrière
- Kit de canalisation en accessoire

Vitrine de service premium avec plan de travail de 90

Mesures et contenu

Surface totale de présentation	m²	1.27
Plage de température	°C	0 à +4
Classe climatique		3
Poids brut / net	kg	260 / 220
Volume brut / net	l	325

Design et matériaux

Nombre et type de porte	
Vitrage de sécurité	Oui
Nombre et type de tablettes	
Pieds	Pieds Ajustables
Finition extérieure	Gris RAL7015
Finition intérieure	Acier inoxydable
Éclairage intérieur	LED
Serrure	Non

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 d'énergie	kWh/24h	6
Consommation électrique par an	kWh/an	2190
Puissance		
Puissance consommée	W	320
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	59

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1250 x 900 x 545
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1298 x 1120 x 1190
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1500 x 1250 x 1400
Charge conteneur 40 pieds	pces	8



Refroidissement ventilé



Compartiment de stockage facile d'accès

Cette vitrine de qualité apportera élégance et ergonomie dans une boucherie ou une boutique de traiteur. Avec son design épuré, notamment une façade anti-buée et un éclairage LED sur le dessus, cette vitrine attirera tous les regards. Mais il ne faut pas se limiter aux apparences. Le plan de travail de 900 mm de profondeur offre un espace généreux pour préparer vos viandes, fromages et plats préparés. Le plan de travail en acier inoxydable reste frais grâce au froid ventilé et aux orifices de ventilation à l'arrière. Cette vitrine est particulièrement facile à nettoyer grâce à son intérieur en acier inoxydable et à sa façade vitrée qui se relève et tient toute seule. L'ensemble 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.