



## SFK-6E+

Ekskluzywna chłodziarka na beczki, Agregat chłodniczy z prawej strony

### Cechy produktu

- Do wszystkich typów beczek KEG
- Wnętrze/obudowa z blachy powlekanej
- Wzmacniana płyta podstawy
- Ułatwiający serwisowanie wyjmowany agregat chłodniczy
- Przepust na przewody z piwem
- Niskie zużycie energii
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- Regulowane nogi (od wewnątrz szafki)
- Termostat elektroniczny
- Chłodzenie wentylatorowe
- Opcjonalny zamek

Wysokiej klasy chłodziarka na beczki do ruchliwych baró

### Rozmiary i zawartość

20 l beczka	szt	6
50 l beczka	szt	1
Zakres temperatur	°C	+2 do +10
Klasa klimatyczna		4
Pojemność netto	l	276
Pojemność brutto	l	292
Pojemność brutto/netto	l	292 / 276
Masa brutto/netto	kg	88 / 78,5

### Wzornictwo i materiał

Liczba i rodzaj drzwi	2 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	
Liczba drzwi	2	
Stopy / nóżki	Regulowanych Stóp	
Oświetlenie wewnętrzne	Oświetlenie LED	
Blokada	Opcja fabryczna	
Wykończenie zewnętrzne	Antracyt RAL 7021	
Wykończenie wnętrza	Srebro	

### Chłodzenie i funkcje

Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	
Rodzaj chłodzenia	Z funkcją wentylacji	
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	
Chłodziwo	R290	
Ladunek chłodziwa	g	80
Termometr	Tak	

### Energia i zużycie

Moc wejściowa	W	200
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	41

### Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	745 x 500 x 735
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1110 x 580 x 840
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	1150 x 610 x 980 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	76



Ułatwiający serwisowanie  
wyjmowany agregat  
chłodniczy



Wewnętrzny zderzak  
ochronny

Chłodziarka SFK na beczki firmy Serrco to ulubione rozwiązanie browarów – i nie bez powodu. Projektanci Serrco to eksperci w zakresie wyposażenia barów, co wyraźnie widać w designie serii SFK.

W porównaniu do tradycyjnej metody chłodzenia w kąpeli wodnej, w której otwarte beczki umieszczane są w temperaturze otoczenia i muszą być zużyte w ciągu trzech dni, SFK gwarantuje, że piwo w schłodzonych, otwartych beczkach utrzymuje optymalną jakość, świeżość i smak nawet przez trzy tygodnie. Kolejną zaletą urządzeń SFK jest to, że przewody od beczki do kranu są znacznie krótsze, co oznacza, że do wydobycia piwa z kranu potrzebne jest niższe ciśnienie CO<sub>2</sub>. Zmniejsza to ryzyko powstawania piany i zapewnia perfekcyjne nalewanie.

SFK ma wyjmowany agregat chłodniczy. Oznacza to, że w rzadkich przypadkach awarii czynności serwisowe można wykonać szybko, bez zakłócania pracy instalacji podającej piwo. Jeśli posiadasz zapasowy agregat do wymiany, czas przestoju nie przekroczy kilku minut (i możesz zadzwonić po serwis w poniedziałek rano, a nie w sobotę o 1 w nocy). To ogromna zaleta w barach o intensywnym ruchu. Aby sprostać zapotrzebowaniu, warto rozważyć dodanie do zestawu swoich urządzeń chłodziarki magazynowej na beczki KSC firmy Serrco. Dzięki niej zawsze będziesz mieć pod ręką beczki z idealnie schłodzonym napojem gotowym do podania w godzinach szczytu. Jeśli zamierzasz używać SFK do obsługi imprez i wydarzeń, możesz skorzystać z wyposażenia dodatkowego w postaci mobilnej ramy – wózka z solidnymi kółkami.