



SOCB18782B

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Czarne wykończenie
- 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
- Tylne półki 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)
- Pałki zabezpieczające

Delikatesowa lada do serwowania z wentylacją

Rozmiary i zawartość

Gęstość izolacji	kg/m ³	50
Łączna powierzchnia wystawowa	m ²	1.77
Zakres temperatur	°C	0 do +4
Klasa klimatyczna		3
Pojemność netto	l	469
Pojemność brutto/netto	l	469
Masa brutto/netto	kg	310 / 250

Wzornictwo i materiał

Hartowane szkło	Tak
Stopy / nóżki	Regulowanych Stóp
Oświetlenie wewnętrzne	Oświetlenie LED
Wykończenie zewnętrzne	Kolor czarny RAL9005
Wykończenie wnętrza	Stal nierdzewna

Chłodzenie i funkcje

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

Energia i zużycie

Klasa energetyczna		E
Roczne zużycie energii	kWh/rok	2573
Zużycie energii	kWh/24h	7.05
EEl	%	60
Moc wejściowa	W	660
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	59

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1875 x 825 x 545
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1923 x 1120 x 1190
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	2100 x 1250 x 1400 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	9



Wyświetlacz z przyciskiem dla każdej funkcji



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.