



SOCA18790A

Serveringsdisk

Produktfunktioner

- Utmärkt produktsynlighet
- 900 mm djupt däck i rostfritt stål
- Upvärmd frontglas
- Glasfronten kan lyftas upp för enkel rengöring
- Bakre hylla i rostfritt stål
- Ventilrad kylning
- Temperature Class 3M1
- LED-lampa upptill
- Stötupptagare i rostfritt stål
- 2 x 220 V-uttag på baksidan
- Multiplexsats som tillbehör

Premium-serveringsdisk med 900 mm däck

Mått och innehåll

| | | |
|------------------------|----------------|-----------|
| Sammanlagd visningsyta | m ² | 1.77 |
| Temperaturintervall | °C | 0 till +4 |
| Klimatklass | | 3 |
| Brutto- / nettovikt | kg | 310 / 250 |
| Brutto-/nettovolym | l | 489 |

Design och material

| | |
|----------------------|------------------|
| Dörrnummer & dörrtyp | |
| Härdat glas | Ja |
| Hyllnummer & hylltyp | |
| Fötter / ben | Ställbara Fötter |
| Utvändig finish | Grå RAL7015 |
| Invändig finish | Rostfritt stål |
| Interiörlampa | LED |
| Lås | Nej |

Kylning och funktioner

| | | |
|---------------------|---|-------------|
| Typ av regulator | | Elektronisk |
| Typ av kylning | | Ventilerad |
| Typ av avfrostning | | |
| Köldmedium | | R290 |
| Laddning köldmedium | g | 150 |
| Termometer | | Ja |

Ström och förbrukning

| | | |
|-------------------------|-----------|------------|
| Energiklassificering | | E |
| Energiförbrukning | kWh/24tim | 7.5 |
| Årlig energiförbrukning | kWh/år | 2738 |
| Effekt | | |
| Ineffekt | W | 480 |
| Spänning / Frekvens | V/Hz | 220-240/50 |
| Ljudnivå | dB(A) | 59 |

Dimensioner

| | | |
|--------------------------|-------|--------------------|
| Invändiga mått (BxDxH) | mm | 1875 x 900 x 545 |
| Externa mått (BxDxH) | mm | 1923 x 1120 x 1190 |
| Förpackningsmått (BxDxH) | mm | 2100 x 1250 x 1400 |
| 40 fot containerlast | delar | 9 |



Ventilerad kylning



Digital kontroll

Denna högklassiga serveringsdisk är både snygg och funktionell i alla charkuterier eller delikatessbutiker. Med dess smäckra design med imfritt glas och LED-belysning upptill blir denna displaydisk ett attraktivt nav. Men det är inte bara utseendet som är bra. Det 900 mm djupa däckets ger gott om utrymme för en vacker uppläggning av kött, ostar och delikatesserätter. Däcket i rostfritt stål förblir svalt tack vare ventilerad kylning och lufthål på däckets baksida. Serveringsdisken är enkel att rengöra med sin interiör i rostfritt stål och frontglas som kan lyftas uppåt och håller sig på plats. Enheten är försedd med ett lättåtkomligt förvaringsfack med breda dörrar med plats för E2-lådor. SOC-serien kan sätta ihop för att skapa en hel disklösning. Varje enhet har två 220 V-uttag så att du kan ansluta exempelvis en kassaapparat. För att skräddarsy serveringsdisken efter dina behov kan du välja bland ett brett utbud av tillbehör som: en extra hylla (t.ex. för en kassaapparat), ett knivblock, mobila avdelare i plexiglas, hyllor för att skapa olika nivåer, röda lampor för charkuterier och en hållare i två nivåer för GN-kantiner. Du kan även lägga fabriksbeställningar för SOC-serveringsdiskar för olika syften och temperaturintervall. Kontakta vårt säljteam för mer information.