



SOCA18790B

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Czarne wykończenie
- Doskonała widoczność produktów
- Półka ekspozycyjna ze stali nierdzewnej o głębokości 900 mm
- Z szkło przodu system antyszronowy
- Podnoszona przednia szyba dla łatwego czyszczenia
- Tylne półki ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie wentylatorowe
- Temperature Class 3M1
- Górne oświetlenie LED
- Pałki 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	1.77
Zakres temperatur	°C	0 do +4
Klasa klimatyczna		3
Pojemność netto	l	489
Pojemność brutto/netto	l	489
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	2738
Zużycie energii	kWh/24h	7.5
EEl	%	63.8
Moc wejściowa	W	480
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	59

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1875 x 900 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



Chłodzenie z funkcją wentylacji



Doskonałe dopasowanie do pojemników 60x40 cm

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.