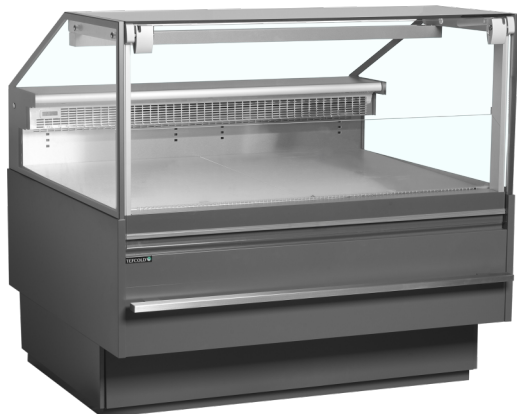




SOCA12590A

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

Densité d'isolation	kg/m ³	50
Surface totale de présentation	m ²	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

Vitrage de sécurité	Oui
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
EEL	%	62
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 mm
Charge conteneur 40 pieds	pces	8



Refroidissement ventilé



Compartiment de stockage facile d'accès

Cette vitrine réfrigérée haut de gamme apporte style et fonctionnalité à toute boucherie ou épicerie fine. Son design élégant avec verre anti-condensation et éclairage LED supérieur en fait un véritable attrait visuel. Mais cette vitrine ne se distingue pas uniquement par son apparence. Son espace d'exposition de 900 mm de profondeur offre amplement de place pour organiser de manière claire viandes, fromages et autres délices. Le compartiment d'exposition en acier inoxydable reste frais grâce à une ventilation efficace et des ouvertures à l'arrière.

Facile à nettoyer grâce à son intérieur en acier inoxydable et son verre frontal qui se soulève et se maintient en position, cette vitrine offre également un espace de rangement pratique avec de larges portes, compatible avec des bacs E2 standard.

La série SOC peut être multiplexée pour créer une solution complète. Chaque unité est équipée de deux prises 220-240V pour brancher, par exemple, une caisse enregistreuse. Pour personnaliser votre vitrine réfrigérée selon vos besoins, un large éventail d'accessoires est disponible : étagère supplémentaire pour une caisse, bloc couteaux, séparateurs mobiles en plexiglas, étagères pour créer différents niveaux, lampes rouges pour les boucheries, et support pour bacs GN à deux niveaux.

Il est également possible de passer des commandes spéciales pour les vitrines réfrigérées SOC adaptées à différents usages et plages de températures. Contactez notre équipe commerciale pour plus d'informations.