



SOCB18782A

Vitrine réfrigérée

Caractéristiques du produit

- Excellente visibilité des produits
- Plan de travail de 825 mm de profondeur
- Façade vitrée anti-buée
- La façade vitrée s'ouvre vers l'avant pour faciliter le nettoyage
- Tablette arrière en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Température Class 3M1
- Éclairage supérieur LED
- 2 prises 220-240 V à l'arrière
- Kit de canalisation en accessoire
- Bars d'amortissement

Vitrine de service ventilée pour traiteur

Mesures et contenu

Densité d'isolation	kg/m ³	50
Surface totale de présentation	m ²	1.77
Plage de température	°C	0 à +4
Classe climatique		3
Poids brut / net	kg	310 / 250
Volume brut / net	l	469

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
Thermomètre	Oui

Puissance et consommation

Classe énergétique	E
Consommation d'énergie	kWh/24h
Consommation électrique par an	kWh/an
EEI	%
Puissance	
Puissance consommée	W
Tension / Fréquence	V/Hz
Niveau sonore	dB(A)
Dimensions	
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm
Dimensions emballées (LxPxH)	mm
Charge conteneur 40 pieds	pces



Régulateur numérique



Convient parfaitement aux boîtes de 60x40 cm

La gamme SOCB de vitrines de service représente le choix idéal pour les traiteurs à la recherche d'une belle vitrine pour leurs viandes, fromages et plats préparés. Le plan de travail de 825 mm est en acier inoxydable, éclairé par les lampes LED situées sur le dessus de l'unité. Le comptoir est ouvert à l'arrière pour faciliter l'accès au personnel. La façade vitrée s'ouvre vers l'avant pour faciliter le nettoyage. Cette vitrine pour traiteur contient un espace de stockage facilement accessible, doté de larges portes compatibles avec les bacs E2.

Cette gamme de vitrines est modulable afin de créer une solution complète. Chaque unité est dotée de prises 220 V pour pouvoir brancher une caisse enregistreuse, par exemple. Une vaste gamme d'accessoires permet d'adapter la vitrine à vos besoins, notamment : Une étagère supplémentaire (pour une caisse enregistreuse, par ex.), un bloc à couteaux, des séparateurs mobiles de plexiglas, des étagères pour créer plusieurs niveaux différents, un éclairage rouge pour les boucheries, et un support à deux niveaux pour bacs GN.

Il est également possible de commander des vitrines pour des utilisations et plages de température différentes. Veuillez contacter notre équipe commerciale pour de plus amples informations.