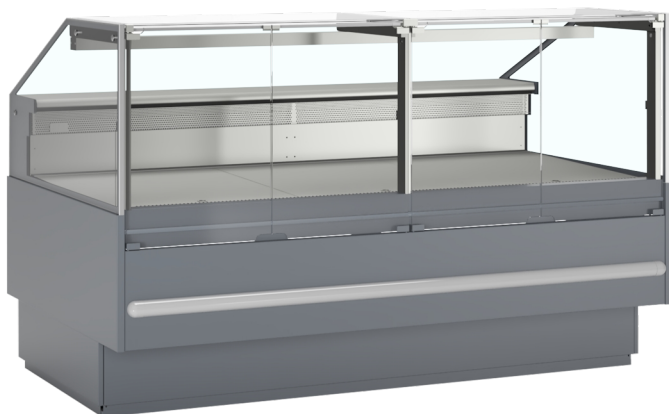




SOCB18782A

Serveringsdisk

Produktfunktioner

- Utmärkt produktsynlighet
- 825 mm djupt däck i rostfritt stål
- Upvärmd frontglas
- Glasfronten kan öppnas framåt för enkel rengöring
- Bakre hylla i rostfritt stål
- Ventilerad kylning
- Temperature Class 3M1
- LED-lampa upptill
- 2 x 220-240 V-uttag på baksidan
- Multiplexsats som tillhör
- Stötupptagare

Ventilerad delikatessserveringsdisk

Mått och innehåll

Isolationstäthet	kg/m ³	50
Sammanlagd visningsyta	m ²	1.77
Temperaturintervall	°C	0 till +4
Klimatklass		3
Brutto- / nettovikt	kg	310 / 250
Brutto-/nettovolym	l	469

Design och material

Härdat glas	Ja
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		Automatisk, elektrisk
Köldmedium		R290
Laddning köldmedium	g	150
Termometer		Ja

Ström och förbrukning

Energiklassificering		E
Energiförbrukning	kWh/24tim	7.05
Årlig energiförbrukning	kWh/år	2573
EEl	%	60
Effekt		
Ineffekt	W	660
Spänning / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Ljudnivå	dB(A)	59

Dimensioner

Invändiga mått (BxDxH)	mm	1875 x 825 x 545
Externa mått (BxDxH)	mm	1923 x 1120 x 1190
Förpackningsmått (BxDxH)	mm	2100 x 1250 x 1400 mm
40 fot containerlast	delar	9



Digital kontroll



60 x 40 cm lådor passar perfekt

SOCB-serien med serveringsdiskar är det perfekta valet för delikatessbutiker som vill ha en fin presentation av sina färdigrätter, köttvaror och ostar. Det 825 mm djupa däckat är gjort i rostfritt stål och lysas upp av LED-lamporna upptill i enheten. Disken är öppen bakåt för enkel åtkomst för personalen. Glasfronten öppnas enkelt framåt för enkel rengöring. Displaydisken är försedd med ett förvaringsfack med breda dörrar med plats för standard-E2-grönsakslådor.

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.