



SOCA-F37590B

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Doskonała widoczność produktów
- Tacka na lód o głębokości 50 mm
- Czarne wykończenie
- Podnoszona przednia szyba dla łatwego czyszczenia
- Z szkło przodu system antyszronowy
- Chłodzenie wentylatorowe
- Temperature Class 3M1
- Górne oświetlenie LED
- Pałaki zabezpieczające ze stali nierdzewnej
- 2 gniazda wtykowe 220-240 V z tyłu
- Tylne półka ze stali nierdzewnej
- Zestaw do multipleksingu (jako wyposażenie dodatkowe)

Lada do serwowania klasy Premium dla świeżych ryb

Rozmiary i zawartość

Gęstość izolacji	kg/m ³	50
Łączna powierzchnia wystawowa	m ²	2.97
Zakres temperatur	°C	-1 do +5
Klasa klimatyczna		3
Pojemność netto	l	550
Pojemność brutto/netto	l	550
Masa brutto/netto	kg	565 / 470

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	2 x 150
Termometr	Tak	

Energia i zużycie

Max Ambient		25°C at 60% RH
Roczne zużycie energii	kWh/rok	5256
Zużycie energii	kWh/24h	14.4
Moc wejściowa	W	1000
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	60

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	3750 x 900 x 545
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	3750 x 1130 x 1190
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	4000 x 1250 x 1400 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	3



Cyfrowy sterownik



Komora magazynowa o łatwym dostępie

Ta wysokiej jakości lada do serwowania wnosi styl i funkcjonalność do każdego sklepu sprzedającego świeże ryby. 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. Taca o głębokości 50 mm została zaprojektowana specjalnie do bezpiecznego przechowywania świeżych ryb w lodzie. Należy pamiętać, że skropliny muszą być odprowadzane bezpośrednio do odpływu.

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 220-240 V, dzięki którym można podłączyć np. kasę fiskalną.

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.