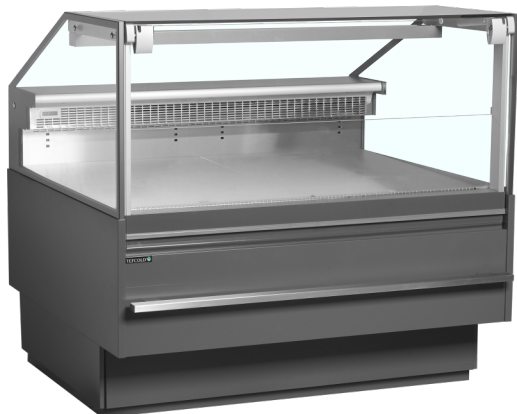




## SOCA12590A

Expositor refrigerado

### Características do produto

- Excelente visibilidade do produto
- Tampa em aço inoxidável com 900 mm de profundidade
- Vidro frontal anti-embaciamento
- A frente de vidro levanta-se para facilitar a limpeza
- Prateleira traseira em aço inoxidável
- Arrefecimento forçado
- Classe de temperatura 3M1
- Luz superior LED
- Pára-choques em aço inoxidável
- 2 tomadas de 220-240V na parte de trás
- Kit de montagem como acessório

Expositor refrigerado de qualidade superior com plataf

### Medidas e conteúdo

|                        |    |           |
|------------------------|----|-----------|
|                        |    | 50        |
| Exposición total       | m² | 1.27      |
| Gama de temperaturas   | °C | 0 a +4    |
| Classe climática       |    | 3         |
| Peso bruto / líquido   | kg | 260 / 220 |
| Volume bruto / líquido | l  | 325       |

### Design e Material

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Vidro de segurança  | Sim               |
| Pés / Pernas        | Pernas reguláveis |
| Acabamento exterior | Cinzentos RAL7015 |
| Acabamento interior | Aço inoxidável    |
| Luz interior        | LED               |
| Fechadura           | Não               |

### Funções e refrigeração

|                       |   |                      |
|-----------------------|---|----------------------|
| Tipo de controlador   |   | Eletrónico           |
| Tipo de arrefecimento |   | Ventilado            |
| Tipo de descongelação |   | Automático, elétrico |
| Refrigerante          |   | R290                 |
| Carga de refrigerante | g | 150                  |
| Termómetro            |   | Sim                  |

### Potência e consumo

|                          |         |            |
|--------------------------|---------|------------|
| Classe de energia        |         | E          |
| Consumo de energia       | kWh/24h | 6          |
| Consumo anual de energia | kWh/ano | 2190       |
| EEl                      | %       | 62         |
| Potência de entrada      | W       | 320        |
| Tensão / Frequência      | V/Hz    | 220-240/50 |
| Nível de ruído           | dB(A)   | 59         |

### Dimensões

|                                |     |                    |
|--------------------------------|-----|--------------------|
| Dimensão interna (LxPxAl)      | mm  | 1250 x 900 x 545   |
| Dimensão externa (LxPxAl)      | mm  | 1298 x 1120 x 1190 |
| Dimensão da embalagem (LxPxAl) | mm  | 1500 x 1250 x 1400 |
| Carga de contentor de 40 pés   | pçs | 8                  |



Arrefecimento forçado



Compartmento de arrumação de fácil acesso

Esta vitrina refrigerada de alta qualidade confere estilo e funcionalidade a qualquer talho ou loja gourmet. Com o seu elegante design de vidro anti-embaciamento e iluminação LED na parte superior, esta vitrina é um ponto focal atrativo. Mas é mais do que apenas uma boa aparência. A tampa com 900 mm de profundidade proporciona um amplo espaço para dispor artisticamente carnes, queijos e carnes frias. A tampa em aço inoxidável é mantida fresca através de refrigeração ventilada e orifícios de ventilação na parte de trás da tampa.

A vitrina refrigerada é fácil de limpar graças ao interior em aço inoxidável e ao vidro frontal que se levanta e bloqueia no lugar. A unidade é fornecida com um compartimento de armazenamento de fácil acesso com portas largas que acomodam caixas E2 padrão.

A gama SOC permite múltiplas montagens para criar uma solução de vitrina abrangente. Cada unidade possui duas tomadas de 220-240V para que possa ligar, por exemplo, uma caixa registadora. Para personalizar a vitrina refrigerada de acordo com as suas necessidades, é possível escolher entre uma vasta gama de acessórios, tais como: uma prateleira adicional (para, por exemplo, uma caixa registadora), um bloco de facas, divisórias móveis em plexiglas, prateleiras para criar diferentes níveis, luzes vermelhas de talho e um suporte de tabuleiro GN de dois níveis.

Também é possível encomendar vitrinas refrigeradas SOC para diferentes fins e gamas de temperatura à saída da fábrica. Para mais informações, consulte a nossa equipa de vendas.