TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



SCL-2222MU+

High-End-Backbar-Kühlschränke

Produkteigenschaften
- Vielfältige individuelle Gestaltungsmöglichkeiten
- Herausnehmbare Kühleinhheit für einfache Wartung
- Beschleunigte Temperaturabsenkung
- Verstellbare Flachböden
- Weiße LED-Beleuchtung
- Skinplate-Außen-/Innenverkleidung
- Digitalregler und Temperaturanzeige
- Umluftkühlung
- Optional mit Schloss

High-End-Backbar mit unbegrenzten Optionen

Abmessungen und Fassungsvermögen		
Temperaturbereich	°C	+2 bis +10
Klimaklasse		4
Brutto-/Nettogewicht	kg	170 / 151,5
Brutto-/Netto-Volumen	l	616 / 574
Design und Material		
Abmessungen der unteren Ablage		1800 x 460
Tür Nr. & Typ		4 Dreh-Volltüren
Maximale Belastung der Regale	kg/m²	180
Farbe des Regals		Silber
Einlegebodenmaße		370 x 428 mm
Anzahl und Art der Regale		8 verstellbar
Füße/Beine		Stellfüße
Außenfinish		Anthracite RAL 7021
Innenfinish		Silber
Innenbeleuchtung		LED
Schloss		Werkseitige Option
Kühlung und Funktionen		
Art der Steuerung		Elektronisch
Art der Kühlung		Ventiliert
Art der Abtauung		Automatisch
Kältemittel		R290
Kältemittelfüllmenge	g	80
Thermometer		Ja
Energie und Verbrauch		
Energieklasse		C
Energieverbrauch	kWh/24h	1.54
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	563
Leistungsaufnahme	W	300
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	41
Abmessungen		
Innenabmessungen (BxTxH)	mm	1820 x 470 x 735
Außenmaße (BxTxH)	mm	2200 x 560 x 820
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	2250 x 610 x 970 mm
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	40

Die SCL Combi-Line von Serrco setzt neue Maßstäbe in der professionellen Flaschenkühlung. Sie erhalten nicht nur ein absolut formschönes Design, sondern jedes Detail ist sorgfältig ausgewählt und durchdacht. Die beschichtete Skinplate-Außenfläche ist kratz- und fingerabdruckresistent und sorgt so auch in stark frequentierten Umgebungen für ein makelloses Erscheinungsbild, während verstellbarer Flachböden die Lagerung aller Flaschentypen erleichtern.

Was die SCL jedoch wirklich von anderen Backbars unterscheidet, ist das entfernbare Kühlaggregat. Das bedeutet, dass im seltenen Fall einer Störung schnell Abhilfe geschaffen werden kann und Sie bei einem vorrätigen Ersatzaggregat die Ausfallzeit auf wenige Minuten reduzieren können. Das ist in stark frequentierten Barumgebungen von unschätzbarem Wert.

Die SCL-MU+ Serie wird standardmäßig mit Volltüren geliefert, Sie können jedoch aus einer Vielzahl von Optionen wählen und kombinieren, um das perfekte Bar-Setup für Ihren Gastrobetrieb zu gestalten. Die einzige Einschränkung ist, dass das Kühlaggregat immer auf der rechten Seite des Schranks platziert werden muss – der Rest liegt ganz bei Ihnen.

Glastüren:
Wenn Sie Ihr Produktsortiment hervorheben möchten, sind Glastüren die ideale Lösung. Die weiße LED-Innenbeleuchtung hilft dabei, Ihre Produkte in Szene zu setzen und durstige Gäste zu verführen. Wenn Sie eine Version ausschließlich mit Glastüren und LED-Farbbeleuchtung wünschen, sehen Sie sich die SCL-GMU+ Serie an.

Schubladen:
Wählen Sie zwischen einem Element mit zwei gleich großen Schubladen (Voll- oder Glasfront), zwei Schubladen unterschiedlicher Höhe, drei gleich großen Schubladen (Voll- oder Glasfront) oder einem Element mit einer Flaschenablage oben und einer Schublade darunter. Alle Schubladen sind vollständig ausziehbar und werden bei Kombination mit dieser Serie durch weiße LED-Beleuchtung ausgeleuchtet.

Neutrale Elemente:
Die neutralen oder Elemente ohne Kühlung können auf der linken Seite des Schranks platziert werden und ermöglichen so die professionelle und effiziente Vervollständigung jeder Barlösung.

Kühlaggregat-Module:
Die SCL-GMU+ Serie wird standardmäßig mit einem Maschinenkühlaggregat geliefert, wir bieten jedoch auch zwei Optionen für Zentralkühlung an: VS (siehe SCL-VS Serie) und Glykol (siehe SCL-Glycol+ Serie).