TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



# SFK-6EL+

Exklusiv KEG-kyl, maskinenhet till vänster

**Produktfunktioner**
- Passar alla typer av fat
- Exteriör/interiör i skinplate
- Förstärkt bottenplatta
- Kylenheten kan tas bort för enkel service
- Genomgång för (öl-) linjer
- Låg energiförbrukning
- Invändig LED-lampa
- Justerbara ben (från skåpets insida)
- Elektronisk termostat
- Ventilerad kylning
- Lås som tillval

Högkvalitativ KEG-kyl för hektiska barmiljöer

| Mått och innehåll | | |
|---|---|---|
| Brutto- / nettovikt | kg | 88 / 78,5 |
| 20 l KAGGE | delar | 6 |
| 30 l KAGGE | delar | 1 |
| 50l KAGGE | delar | 1 |
| Nettovolym | l | 276 |
| Bruttovolym | l | 292 |
| Brutto-/nettovolym | l | 292 / 276 |
| Temperaturintervall | °C | +2 till +10 |
| Klimatklass | | 4 |
| **Design och material** | | |
| Utvändig finish | | Antracit RAL 7021 |
| Invändig finish | | Silver |
| Antal dörrar | | 2 |
| Dörrnummer & dörrtyp | | 2 massiva dörrar med gångjärn |
| Vändbar dörr | | Nej |
| Fötter / ben | | Ställbara Fötter |
| Lås | | Fabriksalternativ |
| Interiörlampa | | LED |
| **Kylning och funktioner** | | |
| Typ av regulator | | Elektronisk |
| Typ av kylning | | Ventilerad |
| Typ av avfrostning | | Automatisk |
| Köldmedium | | R290 |
| Laddning köldmedium | g | 80 |
| Termometer | | Ja |
| **Ström och förbrukning** | | |
| Ineffekt | W | 200 |
| Spänning / Frekvens | V/Hz | 220-240/50 |
| Ljudnivå | dB(A) | 41 |
| **Dimensioner** | | |
| Externa mått (BxDxH) | mm | 1110 x 580 x 840 |
| Invändiga mått (BxDxH) | mm | 745 x 500 x 735 |
| Förpackningsmått (BxDxH) | mm | 1150 x 610 x 980 |
| 40 fot containerlast | delar | 76 |



Kylenheten kan tas bort för enkel service


Invändig stötskyddslist

SFK-KEG-kylen från Serrco är en favoritprodukt för bryggerier – och det är inte konstigt. Serrco är experter när det handlar om barinstallationer, och det syns tydligt på SFK-seriens konstruktion.

Jämfört med den mer traditionella kylmetoden med vattenbad – där öppna fat placeras i omgivningstemperaturen och måste användas inom tre dagar – säkerställer SFK att de kylda, öppna faten håller sig färska i upp till tre veckor så att ölets optimala kvalitet och smak bevaras. Ytterligare en fördel med SFK är att ölledningarna är mycket kortare till tappningskranen, vilket innebär att du behöver ett lägre CO2-tryck för att tappa ur ölet ur kranen. Detta minimerar risken för skum och ger en kontinuerligt felfri avtappning.

SFK har en borttagningsbar maskinkylenhet. Vid osannolika funktionsfel innebär detta att servicen kan ske snabbt utan att stoppa öltillförseln, och om du har en kylenhet i reserv får du aldrig någon stopptid som är längre än några få minuter (och du kan vänta med att ringa servicen till på måndag morgon istället för att behöva ringa klockan 1 på lördagsnatten). Detta är guld värt i hektiska barmiljöer.

För att ligga steget före är det ingen dum idé att köpa en KSC-KEG-förvaringskyl från Serrco. På så sätt har du alltid perfekt kylda fat redo för användning under den mest hektiska perioden. Om du använder SFK för events finns det en mobil ram med robusta hjul tillgänglig som tillbehör.