



SOCA18790B

Vitrine réfrigérée

Caractéristiques du produit

- Excellente visibilité des produits
- Plan de travail de 900 mm de profondeur
- Façade vitrée anti-buée
- La façade vitrée se relève pour faciliter le nettoyage
- Tablette arrière en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Temperature Class 3M1
- Éclairage supérieur LED
- Compartiment de stockage facile d'accès
- Bars d'amortissement en acier inoxydable
- 2 prises 220-240 V à l'arrière
- Kit de canalisation en accessoire

Vitrine de service premium avec plan de travail de 90

Poids brut / net	kg	310 / 250
Volume net	l	489
Volume brut / net	l	/ 489
Surface totale de présentation	m²	1.77
Plage de température	°C	0 à +4
Classe climatique		3
Finition extérieure		Noir RAL9005
Finition intérieure		Acier inoxydable
Pieds		Pieds Ajustables
Éclairage intérieur		LED
Type de régulation		Électronique
Type de réfrigération		Ventilé
Type de dégivrage		Automatique, électrique
Fluide frigorigène		R290
Charge de gaz	g	150
Thermomètre		Oui
Classe énergétique		E
Consommation d'énergie	kWh/24h	7.5
Consommation électrique par an	kWh/an	2738
EEl	%	63.8
Puissance consommée	W	480
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	59
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1923 x 1120 x 1190
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1875 x 900 x 545
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	2100 x 1250 x 1400
Charge conteneur 40 pieds	pces	9



Refroidissement ventilé



Convient parfaitement aux boîtes de 60x40 cm

Cette vitrine réfrigérée haut de gamme apporte style et fonctionnalité à toute boucherie ou épicerie fine. Son design élégant avec verre anti-condensation et éclairage LED supérieur en fait un véritable attrait visuel. Mais cette vitrine ne se distingue pas uniquement par son apparence. Son espace d'exposition de 900 mm de profondeur offre amplement de place pour organiser de manière claire viandes, fromages et autres délices. Le compartiment d'exposition en acier inoxydable reste frais grâce à une ventilation efficace et des ouvertures à l'arrière.

Facile à nettoyer grâce à son intérieur en acier inoxydable et son verre frontal qui se soulève et se maintient en position, cette vitrine offre également un espace de rangement pratique avec de larges portes, compatible avec des bacs E2 standard.

La série SOC peut être multiplexée pour créer une solution complète. Chaque unité est équipée de deux prises 220-240V pour brancher, par exemple, une caisse enregistreuse. Pour personnaliser votre vitrine réfrigérée selon vos besoins, un large éventail d'accessoires est disponible : étagère supplémentaire pour une caisse, bloc couteaux, séparateurs mobiles en plexiglas, étagères pour créer différents niveaux, lampes rouges pour les boucheries, et support pour bacs GN à deux niveaux.

Il est également possible de passer des commandes spéciales pour les vitrines réfrigérées SOC adaptées à différents usages et plages de températures. Contactez notre équipe commerciale pour plus d'informations.