



SOCA45INTB

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Czarne wykończenie
- Chłodzenie wentylatorowe
- Z szkło przodu system antyszczykowy
- Zestaw do multipleksingu (jako wyposażenie dodatkowe)
- Górne oświetlenie LED
- Pałki zabezpieczające ze stali nierdzewnej
- Doskonała widoczność produktów
- Podnoszona przednia szyba dla łatwego czyszczenia
- Tylne półki ze stali nierdzewnej

Moduł narożny 45° do obsługi przy ladzie do serwowani

Rozmiary i zawartość

Gęstość izolacji	kg/m ³	50
Łączna powierzchnia wystawowa	m ²	0.91
Zakres temperatur	°C	0 do +4
Klasa klimatyczna		3
Pojemność netto	l	230
Pojemność brutto/netto	l	230
Masa brutto/netto	kg	220 / 180

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	130
Termometr	Tak	

Energia i zużycie

Max Ambient	25°C at 60% RH	
Roczne zużycie energii	kWh/rok	1606
Zużycie energii	kWh/24h	4.4
Moc wejściowa	W	310
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	60

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	900 x 545
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	x 1120 x 1190
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	1500 x 1250 x 1400 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	8



Cyfrowy sterownik



Pałki zabezpieczające

Moduł narożny SOCA został zaprojektowany z myślą o tworzeniu kompletnych rozwiązań w zakresie lad do serwowania w połączeniu z innymi ladami z tej samej serii. Jeśli potrzebny jest zaokrąglony narożnik 90°, możliwe jest także połączenie dwóch modułów narożnych 45°. Ten konkretny model jest węższy od strony klienta, a szerszy od strony personelu. Oferujemy również model odwrotny. Wybór zależy od kierunku, w którym ma być zwrócona lada.

Ta wysokiej jakości lada do serwowania wyróżnia się eleganckim wzornictwem, szybą antyroszeniową, górnym oświetleniem LED oraz przestronnym blatem ze stali nierdzewnej, który pozostaje zimny dzięki układowi chłodzenia z funkcją wentylacji i otworom wentylacyjnym z tyłu. Świetnie nadaje się do sklepów mięsnych i delikatesów, wymagających efektownej przestrzeni ekspozycyjnej. Oprócz atrakcyjnego wyglądu, lada jest także praktyczna i łatwa w czyszczeniu. Wnętrze wykonano ze stali nierdzewnej, a przednia szyba podnosi się do góry i pozostaje w pozycji otwartej podczas czyszczenia. Należy pamiętać, że jeśli moduł narożny jest zainstalowany wraz z innym licznikiem SOC, nie można otworzyć przedniej szyby w obu urządzeniach jednocześnie, ponieważ grozi to uszkodzeniem szyby.