



SOCA18790A

Bedienungstheke

Produkteigenschaften

- Beste Produktsichtbarkeit
- 900 mm tiefe Edelstahl-Auslagefläche
- Beschlagsfreie Frontseite (Glas)
- Aufklappbare Glasfront für einfache Reinigung
- Hintere Ablage aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- Temperature Class 3M1
- LED-Beleuchtung oben
- Stoßschutzleisten aus Edelstahl
- 2 x 220-240-V-Steckdosen hinten
- Multiplexing-Kit als Zubehör

Premium-Bedienungstheke mit 900-mm-Auslagefläche

Abmessungen und Fassungsvermögen

Dämmdichte	kg/m ³	50
Gesamtanzeigefläche	m ²	1.77
Temperaturbereich	°C	0 bis +4
Klimaklasse		3
Brutto-/Nettogewicht	kg	310 / 250
Brutto-/Netto-Volumen	l	489

Design und Material

Gehärtetes Glas	Ja
FüÙe/Beine	StellfüÙe
Außenfinish	Grau RAL7015
Innenfinish	Edelstahl
Innenbeleuchtung	LED
Schloss	Nein

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung	Elektronisch	
Art der Kühlung	Ventiliert	
Art der Abtaugung	Automatisch, elektrisch	
Kältemittel	R290	
Kältemittelfüllmenge	g	150
Thermometer	Ja	

Energie und Verbrauch

Energieklasse	E	
Energieverbrauch	kWh/24h	7.5
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	2738
EEl	%	63.8

Stromversorgung

Leistungsaufnahme	W	480
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	59

Abmessungen

Innenabmessungen (BxTxH)	mm	1875 x 900 x 545
AußenmaÙe (BxTxH)	mm	1923 x 1120 x 1190
VerpackungsmaÙe (BxTxH)	mm	2100 x 1250 x 1400 mm
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	9



Umluftkühlung



Digitale Steuerung

Entdecken Sie unsere hochwertige Theke, die sich perfekt für Ihre Feinkost- oder Metzgerei eignet. Diese Premium-Theke beeindruckt durch ihr beschlagfreies Glas, die LED-Beleuchtung und eine 900 mm tiefe Edelstahlablage. Die hinteren Luftlöcher und das belüftete Kühlsystem sorgen dafür, dass Ihr Fleisch, Käse und Ihre Fertiggerichte perfekt gekühlt bleiben. Genießen Sie den Komfort einer einfachen Reinigung dank einer hochklappbaren Frontscheibe, die sicher an ihrem Platz bleibt, und einem Innenraum aus Edelstahl.

Unsere SOC-Reihe bietet nicht nur reichlich Stauraum unter der Theke mit breiten Türen, die E2-Boxen aufnehmen können, sondern auch die Flexibilität, mehrere Theken zu einer umfassenden Thekenlösung zu kombinieren. Werten Sie Ihre Theke mit optionalem Zubehör wie Regalen, Messerblöcken, mobilen Plexiglas-Trennwänden, zweistöckigen GN-Behälterhaltern und einer speziell für Metzger entwickelten Rotlichtbeleuchtung auf. Für spezielle Anforderungen und Temperaturen bieten wir Sonderanfertigungen aus unserer Fabrik an. Wenden Sie sich an unser engagiertes Verkaufsteam, um weitere Unterstützung und Beratung zu erhalten.