



SOCA-F18790B

Lada do serwowania

Cechy produktu

- Doskonała widoczność produktów
- Tacka na lód o głębokości 50 mm
- Podnoszona przednia szyba dla łatwego czyszczenia
- Z szkło przodu system antyszronowy
- Chłodzenie wentylatorowe
- Zestaw do multipleksingu (jako wyposażenie dodatkowe)
- Górne oświetlenie LED
- Pałaki zabezpieczające ze stali nierdzewnej
- Temperature Class 3M1
- Komora magazynowa o łatwym dostępie
- 2 gniazda wtykowe 220-240 V z tyłu
- Tylna półka ze stali nierdzewnej

Lada do serwowania klasy Premium dla świeżych ryb

Rozmiary i zawartość

Masa brutto/netto	kg	310 / 250
Pojemność netto	l	275
Pojemność brutto/netto	l	/ 275
Łączna powierzchnia wystawowa	m²	1.55
Zakres temperatur	°C	-1 do +5
Klasa klimatyczna		3

Wzornictwo i materiał

Wykończenie zewnętrzne	Kolor czarny RAL9005
Wykończenie wnętrza	Stal nierdzewna
Stopy / nóżki	Regulowanych Stóp
Oświetlenie wewnętrzne	Oświetlenie LED

Chłodzenie i funkcje

Rodzaj kontrolera	Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia	Z funkcją wentylacji
Rodzaj odszraniania	Automatyczne, elektryczne
Chłodziwo	R290
Ladunek chłodziwa	g150
Termometr	Tak

Energia i zużycie

Max Ambient		+25°C, 60% RH
Zużycie energii	kWh/24h	7.5
Roczne zużycie energii	kWh/rok	2737.5
Moc wejściowa	W	480
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	60

Wymiary

Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1923 x 1130 x 1190
Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1875 x 900 x 545
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	2100 x 1250 x 1400
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	9



Cyfrowy sterownik



Komora magazynowa o łatwym dostępie

Ta wysokiej jakości lada do serwowania wnosi styl i funkcjonalność do każdego sklepu sprzedającego świeże ryby. Dzięki eleganckiemu wzornictwu, szybie z systemem antyszronowym i górnemu oświetleniu LED, ta lada wystawowa stanowi atrakcyjny punkt naturalnie przyciągający uwagę. Ale dobry wygląd to jeszcze nie wszystko. Taca o głębokości 50 mm została zaprojektowana specjalnie do bezpiecznego przechowywania świeżych ryb w lodzie. Należy pamiętać, że skropliny muszą być odprowadzane bezpośrednio do odpływu.

Lada do serwowania jest łatwa w czyszczeniu dzięki wnętrzu ze stali nierdzewnej i przedniej szybie, która podnosi się do góry i pozostaje na miejscu. Urządzenie jest wyposażone w łatwo dostępny schowek z szerokimi drzwiami. Mieszczą się w nim standardowe pojemniki E2. Asortyment SOC można łączyć w celu stworzenia kompletnego zestawu lad. Każde z urządzeń jest wyposażone w dwa gniazda wtykowe 220-240 V, dzięki którym można podłączyć np. kasę fiskalną.

Istnieje również możliwość zamówienia fabrycznego lad do serwowania SOC o różnym przeznaczeniu i różnym zakresie temperatur. Zapraszamy do skontaktowania się z naszym zespołem sprzedaży, aby uzyskać więcej informacji.