



SOCA18790B

Køledisk

Produktegenskaber

- Fremragende produktsynlighed
- 900 mm dyb dækplade i rustfrit stål
- Frontglas med anti-kondens
- Glasfront løftes op fortil for nem rengøring
- Rustfri stålhylde på betjeningssiden
- Ventileret køling
- Temperaturklasse 3M1
- LED toplys
- Opbevaringsrum med let adgang
- Fenderlister i rustfri stål
- 2 x 220-240V stikkontakter på betjeningssiden
- Multiplexing-sæt er tilbehør

Premium køledisk med 900 mm dyb dækplade

Mål og indhold

Brutto-/ Nettovægt	kg	310 / 250
Nettovolumen	l	489
Brutto-/ Nettovolumen	l	/ 489
Total udstillingsareal	m²	1.77
Temperatur-interval	°C	0 til +4
Klimaklasse		3

Design og materialer

Eksteriør	Sort RAL9005
Interiør	Rustfrit stål
Fødder / ben	Justerbare Fødder
Indvendigt lys	LED

Køling og funktioner

Termostat, type	Elektronisk
Køling, type	Ventileret
Afrimning, type	Automatisk, elektrisk
Kølemiddel	R290
Kølemiddel, mængde	g150
Termometer	Ja

Strøm og forbrug

Energiklassificering		E
Energiforbrug	kWh/24t	7.5
Årligt energiforbrug	kWh/år	2738
EEl	%	63.8
Effekt	W	480
Spænding / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Lydniveau	dB(A)	59

Dimensioner

Udvendige mål (BxDxH)	mm	1923 x 1120 x 1190
Indvendige mål (BxDxH)	mm	1875 x 900 x 545
Pakkemål (BxDxH)	mm	2100 x 1250 x 1400
40' container kapacitet	stk	9



Ventileret køling



Velegnet til 40x60 cm kasser

Denne betjeningsdisk byder på en høj kvalitet samt en kombination af stil og funktionalitet, der er ideel til slagterbutikker og delikatesseforretninger. Den har et attraktivt design, der byder på antidug-glas og LED-belysning i toppen. Den 900 mm dybe dækplade giver rigelig plads til at arrangere kød, oste og delikatessevarer på kreativ vis. Dækpladen i rustfrit stål er nedkølet takket være ventileret køl og lufthuller på bagsiden af pladen.

Køledisken er nem at rengøre med et interiør i rustfrit stål og frontglas, der kan løftes op og blive der, mens rengøringen står på. Enheden leveres med et let tilgængeligt opbevaringsrum med brede døre, der kan rumme standard E2-kasser.

SOC-serien kan multiplexes for at skabe en komplet diskløsning. Hver enhed har to 220-240V-stømodtag, så du kan tilslutte f.eks. et kasseapparat. For at tilpasse betjeningsdisken til dine behov er det muligt at vælge mellem et bredt udvalg af tilbehør som f.eks. en ekstra hylde (til f.eks. et kasseapparat), en knivblok, mobile skillevægge i plexiglas, hylde til at skabe forskellige niveauer, rødt lys til slagterivarer og en holder i to niveauer til GN-kantiner.

Det er også muligt at bestille SOC diske direkte fra fabrikken til andre formål og temperaturer. Kontakt venligst vores salgsteam for mere information.