



SOCA-F18790B

Køledisk

Produktegenskaber

- Fremragende produktsynlighed
- 50 mm dyb bakke til is
- Glasfront løftes op fortil for nem rengøring
- Frontglas med anti-kondens
- Sort design
- Ventileret køling
- Temperaturklasse 3M1
- LED toplys
- Fenderlister i rustfri stål
- Rustfri stålhylde på bagsiden
- 2 x 220-240V stikkontakter på bagsiden
- Multiplexing-sæt er tilbehør

Premium køledisk til frisk fisk

Mål og indhold

Total udstillingsareal	m ²	1.55
Temperatur-interval	°C	-1 til +5
Klimaklasse		3
Nettovolumen	l	275
Brutto-/ Nettovolumen	l	/ 275
Brutto-/ Nettovægt	kg	310 / 250

Design og materialer

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

Køling og funktioner

Termostat, type	Elektronisk
Køling, type	Ventileret
Afrimning, type	Automatisk, elektrisk
Kølemiddel	R290
Kølemiddel, mængde	g 150
Termometer	Ja

Strøm og forbrug

Max Ambient	+25°C, 60% RH
Årligt energiforbrug	kWh/år 2737.5
Energiforbrug	kWh/24t 7.5
Effekt	W 480
Spænding / Frekvens	V/Hz 220-240/50
Lydniveau	dB(A) 60

Dimensioner

Udvendige mål (BxDxH)	mm	1923 x 1130 x 1190
Indvendige mål (BxDxH)	mm	1875 x 900 x 545
Pakkemål (BxDxH)	mm	2100 x 1250 x 1400
40' container kapacitet	stk	9



Digital controller



Lettilgængelig lagerplads

Denne betjeningsdisk byder på en høj kvalitet samt en kombination af stil og funktionalitet, der er ideel til enhver butik, som sælger frisk fisk. Den har et attraktivt design, der byder på antidug-glas og LED-belysning i toppen. Den 50 mm dybe bakke er designet specifikt til opbevaring af frisk fisk på is. Vær opmærksom på, at kondensvandet herfra skal ledes direkte til et afløb.

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 disk-løsning. Hver enhed har to 220-240V-stømodtag, så du kan tilslutte f.eks. et kasseapparat.

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