



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

Densitet isolering	kg/m ³	50
Total udstillingsareal	m ²	1.55
Temperatur-interval	°C	-1 til +5
Klimaklasse		3
Brutto-/ Nettovægt	kg	310 / 250
Brutto-/ Nettovolumen	l	275

Design og materialer

Sikkerhedsglas	Ja
Fødder / ben	Justerbare Fødder
Indvendigt lys	LED
Lås	Nej

Køling og funktioner

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

Strøm og forbrug

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

Dimensioner

Indvendige mål (BxDxH)	mm	1875 x 900 x
Udvendige mål (BxDxH)	mm	1875 x 1130 x 1190
Pakkemål (BxDxH)	mm	2100 x 1250 x 1400 mm
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 diskløsning. 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.