



SFK-6EL+

Eksklusiv Fustagekøler, køleenhed i venstre side

Produktegenskaber

- Velegnet til alle fustagetyper
- Skinplate eksteriør/interiør
- Forstærket bundplade
- Køleenheden kan tages ud for nem service
- Huller til (ø)ledninger
- Lavt energiforbrug
- Indvendigt LED-lys
- Justerbare ben (kan gøres indefra skabet)
- Elektronisk termostat
- Ventileret køling
- Lås fås som tilbehør

Højkvalitets fustagekøler til travle barer

Mål og indhold

20 l KEG	stk	6
50 l KEG	stk	1
Temperatur-interval	°C	+2 til +10
Klimaklasse		4
Brutto-/ Nettovægt	kg	88 / 78,5
Brutto-/ Nettovolumen	l	292 / 276

Design og materialer

Dørrantal & type	2 hængsl., skummede døre	
Vendbar dør		Nej
Sikkerhedsglas		Nej
Fødder / ben	Justerbare Fødder	
Eksteriør		
Interiør		
Indvendigt lys		LED
Lås	Valgmulighed fra fabrik	

Køling og funktioner

Termostat, type	Elektronisk	
Køling, type	Ventileret	
Afrimning, type	Automatisk	
Kølemiddel	R290	
Kølemiddel, mængde	g	80
Termometer	Ja	

Strøm og forbrug

Effekt	W	200
Spænding / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Lydniveau	dB(A)	41

Dimensioner

Indvendige mål (BxDxH)	mm	745 x 500 x 735
Udvendige mål (BxDxH)	mm	1110 x 580 x 840
Pakkemål (BxDxH)	mm	1150 x 610 x 980
40' container kapacitet	stk	76



SFK-kegkøleren fra Serrco er en favorit blandt bryggerier – og det med god grund. Serrco er eksperter, når det kommer til barinstallationer, og det ses tydeligt i designet af SFK-serien.

Sammenlignet med den mere traditionelle vandbadskøling – hvor åbne kegs/fustager placeres i stuetemperatur og skal bruges inden for tre dage – sikrer SFK, at kølede, åbne kegs forbliver friske i op til tre uger, og bevarer øllets optimale kvalitet og smag. En anden fordel ved SFK er, at ølledningerne er meget kortere fra fustagen til ølhanen, hvilket betyder, at du har brug for et lavere CO₂-tryk på øllet for at få det ud af hanen. Dette minimerer risikoen for skum og giver en konsekvent fejlfri skænkning.

SFK-serien har en aftagelig køleenhed. I det sjældne tilfælde af en funktionsfejl betyder dette, at service kan udføres hurtigt uden at påvirke ølinstallationen, og hvis du har en ekstra køleenhed på lager, vil du aldrig have mere end et par minutters downtime (og du kan ringe efter service mandag morgen i stedet for kl. 1 lørdag nat). Dette er uvurderligt i travle barer.

For at være på forkant med efterspørgslen kan du overveje at tilføje en KSC Fustagelagerkøler fra Serrco til dit setup. På den måde har du altid perfekt afkølede fustager klar til brug i spidsbelastningsperioder. Hvis du bruger SFK til arrangementer, kan du tilkøbe en mobil ramme med solide hjul som tilbehør.