TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



SOCA12590A

Vitrina refrigerada

Características del producto
- Excelente visibilidad de producto
- Cubierta de acero inoxidable de 900 mm de fondo
- Cristal frontal antiempañamiento
- El frontal de cristal se eleva para una fácil limpieza
- Estante trasero de acero inoxidable
- Refrigeración forzada
- Temperature Class 3M1
- Luz superior LED
- Paragolpes de acero inoxidable
- 2 tomas de 220-240V en la parte trasera
- Kit de montaje como accesorio

Vitrina refrigerada premium con cubierta de 900 }mm

Medidas y contenido		
Densidad de aislamiento	kg/m³	50
Exposición total	m²	1.27
Rango de temperatura	°C	0 a +4
Clase climática		3
Peso bruto / neto	kg	260 / 220
Volumen bruto / neto	l	325
Diseño y material		
Cristal de seguridad		Sí
Patas		Patas Regulables
Acabado exterior		Gris RAL7015
Acabado interior		Acero inoxidable
Luz interior		LED
Cierre		No
Refrigeración y funciones		
Tipo de control		Electrónico
Tipo de refrigeración		Ventilada
Tipo de descongelación		Automática, eléctrica
Refrigerante		R290
Carga de refrigerante	g	150
Termómetro		Sí
Potencia y consumo		
Clase energética		E
Consumo de energía	kWh/24h	6
Consumo de energía anual	kWh/año	2190
EEI	%	62
Potencia		
Potencia de entrada	W	320
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Nivel de ruido	dB(A)	59
Dimensiones		
Medidas interiores (AnxPrxAl)	mm	1250 x 900 x 545
Medidas exteriores (AnxPrxAl)	mm	1298 x 1120 x 1190
Medidas embalaje (AnxPrxAl)	mm	1500 x 1250 x 1400 mm
Carga contenedor 40ft	pcs	8



Refrigeración forzada



Compartimento de almacenamiento de fácil acceso

OSTELERIA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com

Esta vitrina refrigerada de alta calidad aporta estilo y funcionalidad a cualquier carnicería o tienda gourmet. Con su elegante diseño de cristal antiempañamiento e iluminación LED en la parte superior, esta vitrina constituye un atractivo punto focal. Pero es algo más que buena presencia. La cubierta de 900 mm de fondo proporciona un amplio espacio para disponer artísticamente las carnes, quesos y embutidos. La cubierta de acero inoxidable se mantiene fría gracias a la refrigeración ventilada y a los orificios de ventilación de la parte posterior de la cubierta.

La vitrina refrigerada es fácil de limpiar gracias a su interior de acero inoxidable y al cristal frontal que se eleva hacia arriba y queda enclavado. La unidad viene con un compartimento de almacenamiento de fácil acceso con puertas anchas que acomodan cajas E2 estándar.

La gama SOC permite el montaje múltiple para crear una solución de vitrinas integral. Cada unidad presenta dos tomas de 220 V para que puedas conectar, por ejemplo, una caja registradora. Para personalizar la vitrina refrigerada según tus necesidades, es posible elegir entre una amplia gama de accesorios como: un estante adicional (para, por ejemplo, una caja registradora), un bloque para cuchillos, separadores móviles de plexiglás, estantes para crear distintos niveles, luces rojas para carniceros y un soporte de dos niveles bandejas GN.

También es posible pedir a fábrica vitrinas refrigeradas SOC para diferentes propósitos y rangos de temperatura. Consulta a nuestro equipo de ventas para más información.

OSTELERIA LÍDERES EN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

OSTELERIA LÍDERES EN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com