TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



SOCB25082A

Vitrina refrigerada

Características del producto
- Excelente visibilidad de producto
- Cubierta de acero inoxidable de 825 mm de fondo
- Cristal frontal antiempañamiento
- El frontal de cristal se abre hacia delante para una fácil limpieza
- Estante trasero de acero inoxidable
- Refrigeración forzada
- Temperature Class 3M1
- Luz superior LED
- 2 tomas de 220-240V en la parte trasera
- Kit de montaje como accesorio
- Paragolpes

Vitrina refrigerada ventilada para tiendas gourmet

Medidas y contenido		
Densidad de aislamiento	kg/m³	50
Exposición total	m²	2.29
Rango de temperatura	°C	0 a +4
Clase climática		3
Peso bruto / neto	kg	410 / 325
Volumen bruto / neto	l	627
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	2 x 150
Termómetro		Sí
Potencia y consumo		
Clase energética		F
Consumo de energía	kWh/24h	10.2
Consumo de energía anual	kWh/año	3723
EEI	%	73.3
Potencia		
Potencia de entrada	W	860
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Nivel de ruido	dB(A)	59
Dimensiones		
Medidas interiores (AnxPrxAl)	mm	2500 x 825 x 545
Medidas exteriores (AnxPrxAl)	mm	2548 x 1120 x 1190
Medidas embalaje (AnxPrxAl)	mm	2750 x 1250 x 1400 mm
Carga contenedor 40ft	pcs	4



Control digital



Encajan perfectamente cajas de 60x40 cm

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

La gama SOCB de vitrinas refrigeradas es la elección perfecta para las tiendas gourmet que desean una atractiva exposición para sus platos preparados, carnes y quesos. La cubierta de 825 mm de fondo es de acero inoxidable y está iluminada por luces LED en la parte superior de la unidad. La vitrina está abierta en la parte trasera y es fácilmente accesible para la plantilla. El frontal de cristal se abre hacia delante para una fácil limpieza. La vitrina refrigerada viene con un compartimento de almacenamiento 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 pueda conectar, por ejemplo, una caja registradora. Para personalizar la vitrina refrigerada según sus 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. Consulte 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