TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



SOCB37582B

Vitrina refrigerada

Características del producto
- Acabado negro
- 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	3.31
Rango de temperatura	°C	0 a +4
Clase climática		3
Volumen neto	l	947
Volumen bruto / neto	l	947
Peso bruto / neto	kg	565 / 470
Diseño y material		
Cristal de seguridad		Sí
Patas		Patas Regulables
Luz interior		LED
Acabado exterior		Negro RAL9005
Acabado interior		Acero inoxidable
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 anual	kWh/año	4891
Consumo de energía	kWh/24h	13.4
EEI	%	73.8
Potencia de entrada	W	1382
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Nivel de ruido	dB(A)	59
Dimensiones		
Medidas interiores (AnxPrxAl)	mm	3750 x 825 x 545
Medidas exteriores (AnxPrxAl)	mm	3798 x 1120 x 1190
Medidas embalaje (AnxPrxAl)	mm	4000 x 1250 x 1400 mm
Carga contenedor 40ft	pcs	3



Pantalla con un botón para cada característica



Encajan perfectamente cajas de 60x40 cm

OSTELERIA 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