



SOCA12590A

Serveringsdisk

Produktfunktioner

- Utmärkt produktsynlighet
- 900 mm djupt däck i rostfritt stål
- Upvärm� frontglas
- Glasfronten kan lyftas upp för enkel rengöring
- Bakre hylla i rostfritt stål
- Ventilerad kylning
- Temperature Class 3M1
- LED-lampa upptill
- Stötupptagare i rostfritt stål
- 2 x 220 V-uttag på baksidan
- Multiplexsats som tillbehör

Premium-serveringsdisk med 900 mm däck

Mått och innehåll

Sammanlagd visningsyta	m²	1.27
Temperaturintervall	°C	0 till +4
Klimatklass		3
Brutto- / nettovikt	kg	260 / 220
Brutto-/nettovolym	l	325

Design och material

Dörrnummer & dörrtyp	
Härdat glas	Ja
Hyllnummer & hylltyp	
Fötter / ben	Ställbara Fötter
Utvändig finish	Grå RAL7015
Invändig finish	Rostfritt stål
Interiörlampa	LED
Lås	Nej

Kylning och funktioner

Typ av regulator		Elektronisk
Typ av kylning		Ventilerad
Typ av avfrostning		
Köldmedium		R290
Laddning köldmedium	g	150
Termometer		Ja

Ström och förbrukning

Energiklassificering		E
Energiförbrukning	kWh/24tim	6
Årlig energiförbrukning	kWh/år	2190
Effekt		
Ineffekt	W	320
Spänning / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Ljudnivå	dB(A)	59

Dimensioner

Invändiga mått (BxDxH)	mm	1250 x 900 x 545
Externa mått (BxDxH)	mm	1298 x 1120 x 1190
Förpackningsmått (BxDxH)	mm	1500 x 1250 x 1400
40 fot containerlast	delar	8



Denna högklassiga serveringsdisk är både snygg och funktionell i alla charkuterier eller delikatessbutiker. Med dess smäckra design med imfritt glas och LED-belysning upptill blir denna displaydisk ett attraktivt nav. Men det är inte bara utseendet som är bra. Det 900 mm djupa däckat ger gott om utrymme för en vacker uppläggning av kött, ostar och delikatesserätter. Däcket i rostfritt stål förblir svalt tack vare ventilerad kylning och lufthål på däckets baksida. Serveringsdisken är enkel att rengöra med sin interiör i rostfritt stål och frontglas som kan lyftas uppåt och håller sig på plats. Enheten är försedd med ett lättåtkomligt förvaringsfack med breda dörrar med plats för E2-lådor. SOC-serien kan sätta ihop för att skapa en hel disklösning. Varje enhet har två 220 V-uttag så att du kan ansluta exempelvis en kassaapparat. För att skräddarsy serveringsdisken efter dina behov kan du välja bland ett brett utbud av tillbehör som: en extra hylla (t.ex. för en kassaapparat), ett knivblock, mobila avdelare i plexiglas, hyllor för att skapa olika nivåer, röda lampor för charkuterier och en hållare i två nivåer för GN-kantiner. Du kan även lägga fabriksbeställningar för SOC-serveringsdiskar för olika syften och temperaturintervall. Kontakta vårt säljteam för mer information.