



SFK-6EL+

Réfrigérateur à fûts haut de gamme, groupe de réfrigération gauche

Caractéristiques du produit

- Compatible avec tous les types de fûts
- Finition intérieure/extérieure Skinplate
- Base renforcée
- Groupe de réfrigération amovible pour faciliter l'entretien
- Passages pour les circuits de bière
- Faible consommation énergétique
- Éclairage intérieur LED
- Pieds ajustables (par l'intérieur de l'armoire)
- Thermostat électronique
- Refroidissement ventilé
- Serrure en option

Réfrigérateur à fûts haut de gamme pour bars à forte ac

Mesures et contenu

Fût 20 l	pces	6
Fût 50 l	pces	1
Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Volume net	l	276
Volume brut	l	292
Volume brut / net	l	292 / 276
Poids brut / net	kg	88 / 78,5

Design et matériaux

Nombre et type de porte	2 portes pleines à charnières
Nombre de porte	2
Pieds	Pieds Ajustables
Éclairage intérieur	LED
Serrure	Option d'usine
Finition extérieure	Anthracite RAL 7021
Finition intérieure	Argent

Froid et fonctions

Type de régulation	Électronique	
Type de réfrigération	Ventilé	
Type de dégivrage	Automatique	
Fluide frigorigène	R290	
Charge de gaz	g	80
Thermomètre	Oui	

Puissance et consommation

Puissance consommée	W	200
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	41

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	745 x 500 x 735
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1110 x 580 x 840
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1150 x 610 x 980 mm
Charge conteneur 40 pieds	pces	76



Groupe de réfrigération amovible pour faciliter l'entretien



Barre de protection intérieure pour pare-chocs

Le réfrigérateur à fûts SFK de Serrco jouit d'une grande popularité dans les brasseries, et ce pour de bonnes raisons. Spécialiste de l'agencement de bars, Serrco a conçu cette gamme pour répondre aux besoins des environnements à forte activité.

Contrairement à la méthode classique du bain d'eau, où les fûts ouverts sont conservés à température ambiante et doivent être consommés sous trois jours, la gamme SFK permet de garder les fûts ouverts au frais jusqu'à trois semaines, tout en préservant la qualité et le goût de la bière. Les circuits de bière étant beaucoup plus courts entre le fût et la tireuse, la pression de CO₂ nécessaire pour le service est réduite, limitant ainsi les risques de mousse et garantissant un service parfait à chaque fois.

Le groupe de réfrigération amovible de la gamme SFK permet une maintenance rapide en cas de panne. Si un groupe de secours est disponible, le remplacement peut s'effectuer en quelques minutes, évitant ainsi les interventions urgentes en dehors des heures de service.

Pour toujours répondre à la demande, il est possible d'ajouter un réfrigérateur de stockage de fûts KSC à votre installation, garantissant que des fûts bien frais soient toujours prêts à être servis. Pour une utilisation événementielle, un chariot avec roues renforcées est également disponible en option.