



SFK-2E+

Réfrigérateur à fûts haut de gamme, groupe de réfrigération droite

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	pcs	2
Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Volume net	l	95
Volume brut	l	104
Volume brut / net	l	104 / 95
Poids brut / net	kg	63,5 / 58

Design et matériaux

Nombre et type de porte	1 porte pleine à charnières
Nombre de porte	1
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	255 x 500 x 735
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	620 x 580 x 840
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	660 x 610 x 980 mm
Charge conteneur 40 pieds	pcs	134



Groupe de réfrigération amovible pour faciliter l'entretien



Barre de protection intérieure pour pare-chocs

Le réfrigérateur à fûts de Serrco est très populaire dans le milieu des brasseries, et ce pour une bonne raison. Serrco est un spécialiste de l'agencement de bars, et la gamme SFK en est le reflet.

Contrairement à la méthode plus classique du bain d'eau, où les fûts ouverts sont conservés à température ambiante et doivent être utilisés dans les un délai de trois jours, la gamme SFK permet de conserver les fûts ouverts au frais jusqu'à trois semaines, en préservant le goût et la qualité de la bière. Autre avantage de la gamme SFK, les circuits de bière sont beaucoup plus courts entre le fût et la tireuse, si bien que la pression de CO2 nécessaire pour servir la bière est plus faible. Cela permet de réduire le risque de mousse pour un service toujours parfait.

Sur la gamme SFK, le groupe de réfrigération est amovible. Cela signifie que dans les rares cas de panne, les réparations peuvent être très rapides. Une poignée de minutes si vous disposez d'un groupe de secours (et vous pouvez attendre le lundi matin pour appeler un dépanneur au lieu du samedi à 1h du matin). C'est très précieux dans un environnement à forte activité.

Pour toujours être en capacité de répondre à la demande, vous pouvez ajouter un réfrigérateur de stockage de fûts Serrco KSC à votre installation. Ainsi, vous disposerez toujours de fûts bien frais prêts à servir pendant le coup de feu. Si vous prévoyez d'utiliser le modèle SFK pour de l'événementiel, un chariot avec des roues renforcées est disponible en option.