



Vitrina refrigerada TEFCOLD SOCA12590B con cubierta inox de 900 mm y cristal antiempañamiento.

Refrigeración ventilada 0°C/+4°C, iluminación LED superior y frontal elevable para limpieza fácil.

Ideal para **carnicerías y tiendas gourmet** que buscan máxima visibilidad, conservación homogénea y diseño profesional en zona de venta.

Catálogo de vitrinas refrigeradas para carnicería y tienda gourmet

La **vitrina refrigerada TEFCOLD SOCA12590B** está diseñada para negocios que necesitan exponer carne fresca, elaborados cárnicos y productos gourmet manteniendo estabilidad térmica y una presentación impecable.

Con un rango de temperatura de **0°C a +4°C (Clase 3M1)** y refrigeración ventilada, garantiza una temperatura homogénea en toda la superficie de exposición.

Su cubierta de **900 mm de fondo en acero inoxidable** permite una presentación

amplia y ordenada del producto, optimizando la venta visual.

→ **Características técnicas del SOCA12590B**

• **Medidas y contenido**

- Densidad aislamiento: 50 kg/m³
- Exposición total: 1,27 m²
- Rango temperatura: 0°C a +4°C
- Clase climática: 3
- Peso bruto/neto: 260 / 220 kg
- Volumen bruto: 325 L

Diseño y material

- Cristal de seguridad
- Cristal frontal antiempañamiento
- Frontal elevable para limpieza
- Patas regulables
- Exterior negro RAL9005
- Iluminación LED superior
- Paragolpes de acero inoxidable

Vitrina refrigerada TEFCOLD SOCA12590B con cubierta inox de 900 mm y cristal antiempañamiento



- Estante trasero inoxidable
- Sin cierre

Refrigeración y funciones

- Control electrónico
- Refrigeración ventilada
- Descongelación automática eléctrica
- Refrigerante R290
- Carga refrigerante: 150 g
- Termómetro integrado

Potencia y consumo

- Clase energética: E
- Consumo: 6 kWh/24h
- Consumo anual: 2190 kWh
- Potencia entrada: 320 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 59 dB

Dimensiones

- Interior: 1250 x 900 x 545 mm
- Exterior: 1298 x 1120 x 1190 mm
- Embalaje: 1500 x 1250 x 1400 mm
- Carga 40ft: 8 uds



¿Necesitas una vitrina que conserve bien y venda mejor?

Si gestionas una carnicería sabes que la temperatura estable es clave, pero la presentación lo es aún más.

El cristal antiempañamiento y la iluminación LED superior realzan el producto sin generar calor adicional. La refrigeración forzada mantiene homogeneidad térmica incluso en horas punta.

★ SOCA12590B: exposición profesional con superficie real de trabajo

- Cubierta inox de 900 mm de fondo
- Cristal frontal elevable para limpieza rápida
- Compartimento inferior compatible con cajas E2
- 2 tomas 220V integradas
- Posibilidad de montaje múltiple (gama SOC)

No es solo vitrina. Es puesto de trabajo y herramienta de venta.

¿Será difícil de limpiar?

El frontal se eleva y queda enclavado. Interior inoxidable. Pensada para limpieza diaria ágil.

→ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la vitrina que realmente necesitas?

- Desde el perfil de responsable de compras debes analizar:
 - Tipo de producto (carne fresca, elaborados, quesos)
 - Volumen real de exposición
 - Rotación diaria
 - Espacio en tienda
 - Superficie de trabajo necesaria
 - Consumo energético
 - Posibilidad de ampliación futura

Una vitrina no es solo frío. Es parte del flujo de venta.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cubre una necesidad clara: **exponer carne fresca con estabilidad térmica y diseño profesional que impulsa la venta.**

Es ideal para carnicerías tradicionales que quieren dar un salto visual o tiendas gourmet que buscan una estética limpia y premium.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona en tienda real.

★Sobre TEFCOLD

TEFCOLD es sinónimo de confianza a nivel europeo. Especialista en soluciones de refrigeración comercial con presencia internacional, sus equipos están diseñados para durar y adaptarse a la normativa vigente. En EquipoH llevamos un tiempo prescribiendo TEFCOLD por su excelente postventa y fiabilidad.

➔ ¿Tienes dudas sobre si este armario se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1298 x 1120 x 1190 mm