



Vitrina refrigerada TEFCOLD SOCA18790B con cubierta inox de 900 mm y cristal antiempañamiento. Refrigeración ventilada 0°C/+4°C, iluminación LED superior y gran superficie de exposición de 1,77 m².

Ideal para **carnicerías y tiendas gourmet** que buscan máxima capacidad, estabilidad térmica y una presentación premium en zona de venta.

Catálogo de vitrinas refrigeradas para carnicería y tienda gourmet

La **vitrina refrigerada TEFCOLD SOCA18790B** está pensada para carnicerías y tiendas gourmet con alto volumen de exposición diaria. Con una superficie de **1,77 m²** y cubierta de **900 mm de fondo en acero inoxidable**, permite presentar carne fresca, elaborados, quesos y productos delicatessen de forma ordenada y visualmente impactante.

Trabaja en un rango de **0°C a +4°C (Clase 3M1)** con refrigeración ventilada, garantizando temperatura homogénea incluso en momentos de máxima actividad.

Es una vitrina diseñada para vender.

→ **Características técnicas del SOCA18790B**

• **Medidas y contenido**

- Densidad aislamiento: 50 kg/m³
- Exposición total: 1,77 m²
- Rango temperatura: 0°C a +4°C
- Clase climática: 3
- Peso bruto / neto: 310 / 250 kg
- Volumen bruto: 489 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 SOCA18790B premium con máxima superficie de exposic



- Estante trasero inoxidable
- Sin cierre

Refrigeración y funciones

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

Potencia y consumo

- Clase energética: E
- Consumo: 7,5 kWh/24h
- Consumo anual: 2738 kWh
- Potencia entrada: 480 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 59 dB

Dimensiones

- Interior: 1875 x 900 x 545 mm
- Exterior: 1923 x 1120 x 1190 mm
- Embalaje: 2100 x 1250 x 1400 mm
- Carga 40ft: 9 uds



¿Necesitas una vitrina para alto volumen de exposición?

Si tu carnicería tiene gran rotación diaria, necesitas espacio real de exposición sin sacrificar estabilidad térmica.

La profundidad de 900 mm permite trabajar cómodamente y exponer producto en niveles organizados. Además, encajan perfectamente cajas de 60x40 cm en el compartimento inferior.

* SOCA18790B: capacidad y presencia comercial

- Gran superficie de exposición (1,77 m²)
- Diseño elegante en negro profesional
- Cristal antiempañamiento para máxima visibilidad
- Refrigeración homogénea en toda la superficie
- Posibilidad de montaje múltiple (gama SOC)

Es ideal para carnicerías que quieren dar una imagen moderna y profesional.



¿La refrigeración ventilada reseca la carne?

La ventilación garantiza homogeneidad térmica y evita zonas calientes. La estabilidad es clave para mantener calidad y color.

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

- Volumen diario real de exposición
- Rotación de producto
- Espacio disponible en tienda
- Flujo de trabajo del personal
- Necesidad de almacenamiento inferior
- Consumo energético acorde al tamaño

No siempre necesitas la más grande, pero si tu rotación lo exige, esta es la medida adecuada.

!¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una vitrina pensada para negocios que trabajan volumen real y necesitan superficie amplia de exposición con estabilidad térmica profesional.

Recomendada para carnicerías consolidadas, supermercados gourmet y tiendas especializadas con alta rotación.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona en el día a día profesional.

*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): 1923 x 1120 x 1190 mm