



Vitrina refrigerada TEFCOLD SOCB12582B con fondo inox de 825 mm y cristal frontal abatible. Refrigeración ventilada 0°C/+4°C, iluminación LED superior y excelente visibilidad del producto.

Ideal para **tiendas gourmet y charcuterías** que buscan conservación homogénea, acceso cómodo desde el personal y diseño elegante en zona de venta.

Catálogo de vitrinas refrigeradas para carnicería y tienda gourmet

La **vitrina refrigerada TEFCOLD SOCB12582B** está diseñada específicamente para tiendas gourmet que necesitan exponer platos preparados, carnes y quesos con una presentación cuidada y profesional.

Con un rango de temperatura de **0°C a +4°C (Clase 3M1)** y refrigeración ventilada, garantiza una distribución homogénea del frío en toda la superficie de exposición. Su cubierta de **825 mm de fondo en acero inoxidable** permite trabajar cómodamente y organizar el producto de forma visualmente atractiva.

Además, el frontal de cristal se abre hacia delante, facilitando la limpieza diaria sin

complicaciones.

→ **Características técnicas del SOCB12582B**

• **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: 311 L

Diseño y material

- Cristal de seguridad
- Cristal frontal abatible hacia delante
- Patas regulables
- Exterior negro RAL9005
- Iluminación LED superior
- Paragolpes
- 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: 5,45 kWh/24h
- Consumo anual: 1989 kWh
- Potencia entrada: 426 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 59 dB

Dimensiones

- Interior: 1250 x 825 x 545 mm
- Exterior: 1298 x 1120 x 1190 mm
- Embalaje: 1500 x 1250 x 1400 mm
- Carga 40ft: 8 uds

② ¿Necesitas una vitrina elegante pero práctica?

En tiendas gourmet, la exposición es parte de la experiencia de compra. Esta vitrina combina:

- Diseño limpio en negro profesional
- Cristal frontal abatible para mantenimiento sencillo
- Iluminación LED que realza producto sin generar calor
- Acceso trasero cómodo para el personal

Es funcional y visualmente atractiva.

＊ SOCB12582B: diseñada para el día a día real

- **Fondo 825 mm: equilibrio entre exposición y espacio**
- **Compatible con cajas 60x40 cm en compartimento inferior**
- **Dos tomas de corriente integradas**
- **Posibilidad de montaje múltiple con la gama SOC**
- **Ideal para negocios que buscan versatilidad y crecimiento futuro.**

⚠ ¿Y si amplías el negocio?

La gama SOC permite montaje múltiple creando una línea continua de vitrinas.

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

- **Tipo de producto (platos preparados, quesos, carnes)**
- **Rotación diaria**
- **Espacio disponible en tienda**
- **Necesidad de acceso trasero**
- **Superficie de trabajo necesaria**
- **Consumo energético adecuado a tu volumen**

- Una vitrina debe integrarse en tu flujo de trabajo, no complicarlo.

! **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una vitrina pensada para tiendas gourmet que buscan equilibrio entre diseño, funcionalidad y conservación profesional.

Recomendada para charcuterías especializadas, tiendas delicatessen y espacios gourmet con venta asistida.

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