



SFK-4EL+

Exklusiv KEG-kyl, maskinenhet till vänster

Produktfunktioner

- Passar alla typer av fat
- Exteriör/interiör i skinplate
- Förstärkt bottenplatta
- Kylenheten kan tas bort för enkel service
- Genomgång för (öl-) linjer
- Låg energiförbrukning
- Invändig LED-lampa
- Justerbara ben (från skåpets insida)
- Elektronisk termostat
- Ventilerad kylning
- Lås som tillval

Högkvalitativ KEG-kyl för hektiska barmiljöer

Mått och innehåll

Brutto- / nettovikt	kg	77,5 / 68
20 l KAGGE	delar	4
30 l KAGGE	delar	1
50 l KAGGE	delar	1
Nettovolym	l	198
Bruttovolym	l	205
Brutto-/nettovolym	l	205 / 198
Temperaturintervall	°C	+2 till +10
Klimatklass		4

Design och material

Utvändig finish	Antracit RAL 7021
Invändig finish	Silver
Antal dörrar	1
Dörrnummer & dörrtyp	1 massiv dörr med gångjärn
Vändbar dörr	Nej
Fötter / ben	Ställbara Fötter
Lås	Fabriksalternativ
Interiörlampa	LED

Kylning och funktioner

Typ av regulator		Elektronisk
Typ av kylning		Ventilerad
Typ av avfrostning		Automatisk
Köldmedium		R290
Laddning köldmedium	g	78
Termometer		Ja

Ström och förbrukning

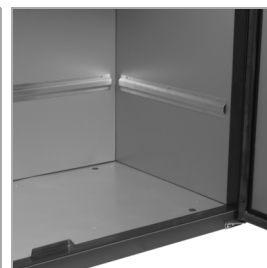
Ineffekt	W	200
Spänning / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Ljudnivå	dB(A)	41

Dimensioner

Externa mått (BxDxH)	mm	880 x 580 x 840
Invändiga mått (BxDxH)	mm	515 x 500 x 735
Förpackningsmått (BxDxH)	mm	920 x 610 x 980
40 fot containerlast	delar	96



Kylenheten kan tas bort för enkel service



Invändig stötskyddslinje

SFK-KEG-kylan från Serrco är en favoritprodukt för bryggerier – och det är inte konstigt. Serrco är experter när det handlar om barinstallationer, och det syns tydligt på SFK-seriens konstruktion.

Jämfört med den mer traditionella kylmetoden med vattenbad – där öppna fat placeras i omgivningstemperaturen och måste användas inom tre dagar – säkerställer SFK att de kylda, öppna faten håller sig fräska i upp till tre veckor så att ölets optimala kvalitet och smak bevaras. Ytterligare en fördel med SFK är att ölledningarna är mycket kortare till tappningskranen, vilket innebär att du behöver ett lägre CO2-tryck för att tappa ur ölet ur kranen. Detta minimerar risken för skum och ger en kontinuerligt felfri avtappning.

SFK har en borttagningsbar maskinkylenhets. Vid osannolika funktionsfel innebär detta att servicen kan ske snabbt utan att stoppa öltillförseln, och om du har en kylenhet i reserv får du aldrig någon stopptid som är längre än några få minuter (och du kan vänta med att ringa servicen till på måndag morgon istället för att behöva ringa klockan 1 på lördagsnatten). Detta är guld värt i hektiska barmiljöer.

För att ligga steget före är det ingen dum idé att köpa en KSC-KEG-förvaringskyl från Serrco. På så sätt har du alltid perfekt kylda fat redo för användning under den mest hektiska perioden. Om du använder SFK för events finns det en mobil ram med robusta hjul tillgänglig som tillbehör.