



SFK-4E+

Vatenkoeler, machine rechts

Producteigenschappen

- Geschikt voor alle typen fusten
- Skinplate buitenzijde/binnenzijde
- Versterkte basisplaat
- Verwijderbare koelunit voor eenvoudig onderhoud
- Doorvoer voor (bier)leidingen
- Laag energieverbruik
- LED-binnenverlichting
- Instelbare poten (van binnenuit de kast)
- Elektronische thermostaat
- Geventileerde koeling
- Optioneel slot

Hoogwaardige vatenkoeler voor drukke bars

Maten en inhoud

20l KEG	st	4
50l KEG	st	1
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Bruto/netto gewicht	kg	77,5 / 68
Bruto/netto volume	l	205 / 198

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	1 dichte scharnierdeur
Omkeerbare deur	Nee
Veiligheidsglas	Nee
Voetjes / poten	Instelbare Voeten
Buitenafwerking	
Binnenafwerking	
Binnenverlichting	LED
Slot	Fabrieksoptie

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Geventileerd
Type ontdooiing	Automatisch
Koelmiddel	R290
Koelmiddelinhoud	g80
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Input vermogen	W	200
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	41

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	515 x 500 x 735
Externe maat (BxDxH)	mm	880 x 580 x 840
Verpakte maat (BxDxH)	mm	920 x 610 x 980
40 ft containerlading	st	96



De SFK-vatenkoeler van Serrco is een favoriet van brouwerijen en dat is niet voor niets. Serrco is expert in barinstallaties en dat is duidelijk te zien in het ontwerp van het SFK-gamma.

In vergelijking met de meer traditionele waterbad-koelmethode, waarbij open vaten op kamertemperatuur worden geplaatst en binnen drie dagen moeten worden gebruikt, zorgt de SFK ervoor dat gekoelde, open vaten tot drie weken vers blijven, waardoor de optimale kwaliteit en smaak van het bier behouden blijft. Een ander voordeel van de SFK is dat de bierleidingen veel korter zijn van het vat tot aan de biertap. Dit betekent dat een lagere CO₂-druk op het bier nodig is om het uit de tapkraan te krijgen. Dit vermindert het risico op schuim en zorgt voor een consistent vlekkeloos tappen.

De SFK is voorzien van een verwijderbare koelmachine. In het zeldzame geval van een storing betekent dit dat service snel kan worden uitgevoerd zonder de bierinstallatie te verstoren. Als u bovendien over een back-upkoeling beschikt, zult u nooit meer dan een paar minuten downtime hebben (en u kunt maandagochtend bellen voor onderhoud in plaats van zaterdag om 1 uur 's nachts). Dit is van onschatbare waarde in een drukke baromgeving.

Om uw service altijd te behouden, kunt u overwegen een KSC-voorraadkoeler voor vaten van Serrco aan uw installatie toe te voegen. Zo hebt u altijd perfect gekoelde vaten klaar voor service tijdens de drukste uren. Als u de SFK gebruikt voor evenementen, is er als accessoire een verrijdbaar frame met sterke wielen verkrijgbaar.