

VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR LA VIANDE Type: FKV-S 110-Z



9 942,00 €

hors TVA

Réf. d'article : 303105



Vitrine réfrigérée pour une conservation et une présentation optimales des produits de boucherie. Équipement intérieur avec 2 rails de suspension de la viande, y compris des crochets coulissants pratiques

Licht Energieeffizienzklasse:	A+
Largeur:	1100
Profondeur:	680
Hauteur:	1300
Puissance absorbée froide:	150
Consommation annuelle d'énergie kWh:	799,3500
Indice d'efficacité énergétique:	10,2600
Voltage Volt:	230
Fréquence Hz:	50
Fluide frigorigène:	R134a
Capacité frigorifique (Watt) à TE -10°C:	415
Classe d'efficacité énergétique:	B
Plage de température de l'air:	+2°C - +15°C
Plage de température ambiante:	+25°C und 60%
Classe de température:	M1 -1 +5
Consommation d'énergie kWh 24h:	2,1900
Classe climatique armoires réfrigérées:	3
Group de armoires réfrigérées:	VC2
Norme:	EN ISO 23953

Erreurs, changements et omissions réservés.

IDEAL Kältetechnik GmbH

📍 In der Schörihub 28, 4810 Gmunden, AT
 ☎ +43 7612 660 61
 ✉ office@ideal-ake.at

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH

📍 Pichl 66, 8984 Bad Mitterndorf, AT
 ☎ +43 3624 211 00
 ✉ office@ake.at