

Type: FRS-FB 110-Z



13 980,00 €

hors TVA

Réf. d'article : 303315

Armoire de maturation de la viande prête à brancher ou sur froid central. Équipement intérieur : un rail de suspension de la viande et une étagère perforée pour une circulation de l'air optimale. Humidification et déshumidification ciblées pour une maturation optimisée.

Largeur:	1100
Profondeur:	660
Hauteur:	1300
Puissance absorbée froide:	1360
Voltage Volt:	230
Fréquence Hz:	50
Fluide frigorigène:	R134a
Capacité frigorifique (Watt) à TE -10°C:	415
Plage de température de l'air:	+2°C - +15°C
Plage de température ambiante:	+25°C und 60%
Classe de température:	M1 -1 +5
Classe climatique armoires réfrigérées:	3

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