

VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR LA VIANDE Type: FKV-F 198-E Propan



17 167,00 €

hors TVA

Réf. d'article : 31000317



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:	1980
Profondeur:	680
Hauteur:	2040
Puissance absorbée froide:	610
Consommation annuelle d'énergie kWh:	4838,8100
Indice d'efficacité énergétique:	41,5000
Voltage Volt:	230
Fréquence Hz:	50
Fluide frigorigène:	R290
Capacité frigorifique (Watt) à TE -10°C:	665
Classe d'efficacité énergétique:	D
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:	13,2600
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