

# VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR LA VIANDE Type: FKV-FS 150-E Propan



## 15 676,00 €

hors TVA

Réf. d'article : 31000319



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:                                 | 1500          |
| Profondeur:                              | 680           |
| Hauteur:                                 | 2040          |
| Puissance absorbée froide:               | 530           |
| Consommation annuelle d'énergie kWh:     | 3148,1300     |
| Indice d'efficacité énergétique:         | 32,2000       |
| Voltage Volt:                            | 230           |
| Fréquence Hz:                            | 50            |
| Fluide frigorigène:                      | R290          |
| Capacité frigorifique (Watt) à TE -10°C: | 485           |
| Classe d'efficacité énergétique:         | C             |
| 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:          | 8,6300        |
| 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