

Bakery H 3-32-E PRO R290 Comptoir de boulangerie: prêt à brancher



7 838,00 €

hors TVA

Réf. d'article : EU254657



Entièrement en acier inoxydable

Version PRO : corps extérieur aligné et poncé, adapté à un encastrement en saillie

Toutes faces visibles poncées

Cuve intérieure à soudage étanche de conception hygiénique

Isolation en mousse de polyuréthane rigide (mousse comprimée)

Évaporateur à lamelles à air pulsé laqué - relevable détendu à des fins de nettoyage

Réglage électronique avec affichage numérique de la température

Dégivrage entièrement automatique

Écoulement de l'eau de condensation embouti HD 30

Erreurs, changements et omissions réservés.

IDEAL Kältetechnik GmbH

📍 In der Schörhub 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

Modèle:	Pro
Largeur:	1285
Profondeur:	760
Hauteur:	586
Version:	E
Puissance absorbée froide:	247 Watt
Surface d'exposition Largeur:	1219
Zone d'affichage Profondeur:	623
Consommation annuelle d'énergie kWh:	1514,6040
Indice d'efficacité énergétique:	55,2970
Voltage Volt:	230V
Fréquence Hz:	50Hz
Fluide frigorigène:	R290
Capacité frigorifique:	590 Watt à TE -6°C
Classe d'efficacité énergétique:	E
Classe de température:	M2 -1 +7
Consommation d'énergie kWh 24h:	4,1496
Classe climatique armoires réfrigérées:	3
Norme:	EN ISO 23953-2

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