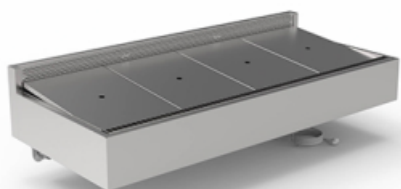


Bakery H 4-32-Z PRO Comptoir de boulangerie: sur froid central



6 613,00 €

hors TVA

Réf. d'article : EU254848



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 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

Modèle:	Pro
Largeur:	1690
Profondeur:	760
Hauteur:	321
Version:	Z
Puissance absorbée froide:	14 Watt
Surface d'exposition Largeur:	1624
Zone d'affichage Profondeur:	623
Consommation annuelle d'énergie kWh:	1600,4520
Indice d'efficacité énergétique:	56,3907
Voltage Volt:	230
Fréquence Hz:	50
Fluide frigorigène:	R134a
Capacité frigorifique:	700 Watt à TE -6°C
Classe d'efficacité énergétique:	E
Classe de température:	M2 -1 +7
Consommation d'énergie kWh 24h:	4,3848
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