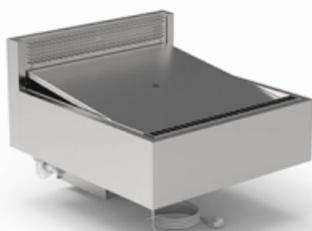


# Bakery H 1,5-38-Z PRO Comptoir de boulangerie: sur froid central



**4 426,00 €**

hors TVA

**Réf. d'article : EU254895**



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:	680
Profondeur:	760
Hauteur:	381
Version:	Z
Puissance absorbée froide:	12 Watt
Surface d'exposition Largeur:	614
Zone d'affichage Profondeur:	623
Consommation annuelle d'énergie kWh:	657,0000
Indice d'efficacité énergétique:	31,4674
Voltage Volt:	230
Fréquence Hz:	50
Fluide frigorigène:	R134a
Capacité frigorifique:	340 Watt à TE -6°C
Classe d'efficacité énergétique:	C
Classe de température:	M2 -1 +7
Consommation d'énergie kWh 24h:	1,8000
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