

FLEISCHKÜHLVITRINE

Optimale Kühlung beginnt bereits mit der Wahl des richtigen Kühlgerätes. Lebensmittel wie Fleisch stellen hier spezielle Anforderungen an die Kühltechnik. Die Fleischkühlvitrine von IDEAL AKE kombiniert dabei Technik mit Design und setzt die hochwertigen Produkte perfekt in Szene.



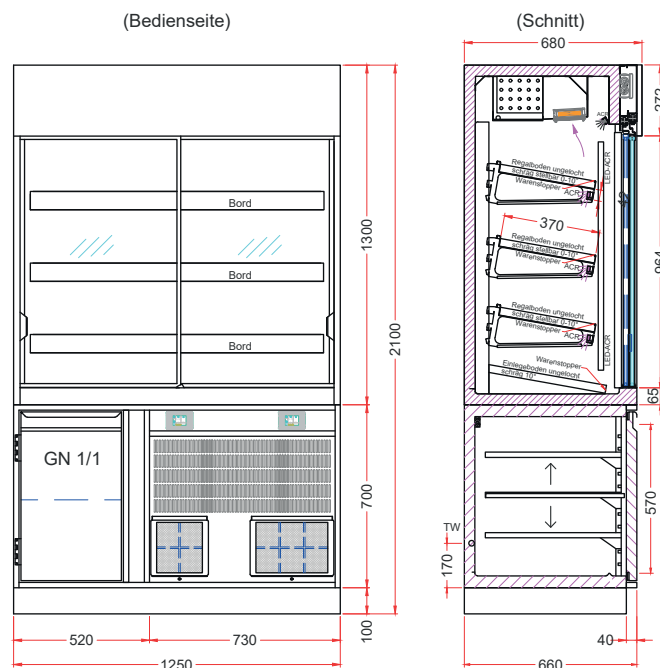
Highlights

- robuste und transparente Ausführung in elegantem Design
- Glasschiebetüren
- Borde schrägstellbar inkl. Warenstopper

Zubehör & Sonderausstattung

- RAL-Pulverbeschichtung

Abmessungen



Temperaturbereich



Luft
+2 °C bis
+8 °C



Produkt
3M1 -1 °C
bis +5 °C



Umgebung
+25 °C und
60 % rel. LF

Technische Daten

Artikel	Art.-Nr.	Abmessungen (B × T × H)	Anschluss	Spannung	Kältemittel
FKV-B 125-E RAL + KTE 1-70-1T RAL	80100835 80100836	1250 × 680 × 2100 mm	960 W (Vitrine) 190 W (Unterbau)	230 V / 50 Hz	R290 (Propan)