

Stół chłodniczy GN 1/1 270 L z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 950x700x850 AKT T0795 2CEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 2CEV

Cechy produktu
Szerokość (mm): 950
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 320W/230V
Pojemność (l): 270
Zakres temp. (°C): +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 310W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,4 kWh / 24h
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 – 1 drzwi + 2 szuflady, blat z rantem tylnym

Nr art.: AKT T0795 2CEV Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w **1 drzwi skrzydłowe oraz 2 szuflady (wysokość użytkowa 152 mm)**, przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. **Blat z rantem tylnym o wysokości 50 mm (typ C)** zwiększa komfort i bezpieczeństwo użytkowania.

Dzięki zastosowaniu **dolnego agregatu chłodniczego**, **parownika zapianowanego w tylnej ścianie** oraz **wymuszonego obiegu powietrza**, urządzenie zapewnia stabilne i równomierne chłodzenie. **Automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie skroplin** gwarantują wygodną i bezobsługową

eksploatację.

⭐ Najważniejsze cechy

- **1 drzwi + 2 szuflady (wys. użytkowa 152 mm)**
- **Blat z rantem tylnym 50 mm (typ C)**
- **Dolny agregat chłodniczy**
- **Parownik w tylnej ścianie**
- **Wymuszony obieg powietrza**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Elektroniczny sterownik**
- **Urządzenie gotowe do podłączenia**

❄️ System chłodzenia

- Czynnik chłodniczy: **R290**
- Moc chłodnicza: **310 W** (temp. odpar. -10°C)
- Zakres temperatur: **+2°C / +12°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**

- Równomierny rozkład temperatur w całej komorze
- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem

?? Dane techniczne

Wymiary (S x G x W)	850 x 700 x 1900 mm
Wysokość korpusu	1900 mm
Głębokość	700 mm
Pojemność	700 l
Zasilanie elektryczne	230 V / 50 Hz
Zużycie energii	1,2 kWh / 24 h

?? Konstrukcja i wykonanie

- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Grubość izolacji: **45 mm (linia BR 95)**
- Wykonanie w całości ze **stali nierdzewnej**
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Parownik poza komorą – w tylnej ścianie

?? Higiena i użytkowanie

- Dno komory z higienicznymi wyobleniami
- Wysoki standard higieniczny wnętrza
- Łatwe czyszczenie i serwisowanie

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para prowadnic

?? Zastosowanie

Idealny do **restauracji, kuchni gastronomicznych oraz zapleczy produkcyjnych**, gdzie wymagane jest szybkie i wygodne przechowywanie produktów przy jednoczesnym dostępie do szuflad i komory chłodniczej.