



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

Zakres temp. (°C): +2°C / +12°C

Szerokość (mm): 950

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 270

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

Temperatura otoczenia (°C): +16°C / +40°C

Zasilanie elektryczne: 320W/230V

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)**
- **Błat 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 (S850GmmW)
Wysokość korpusu
Głębokość
Pojemność
Zasilanie elektryczne
Żywy energii

?? 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 przewodnic

?? 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.