

Stół chłodniczy GN 1/1 270 L 4 szuflady z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 950x700x850 AKT T0795 4CEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 4CEV

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

Stół chłodniczy GN 1/1 – 4 szuflady z agregatem dolnym, blat z rantem tylnym (typ C)

Nr art.: AKT T0795 4CEV Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w **4 szuflady (wysokość użytkowa 152 mm)** oraz **blat roboczy z rantem tylnym o wysokości 50 mm (typ C)**. Rozwiązanie idealne do gastronomii, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i ergonomia pracy.

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

⭐ Najważniejsze cechy

- **4 szuflady (wysokość 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 dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza

- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem

?? Dane techniczne

Wymiary (S×G×W) 700 × 700 × 850 mm
Wysokość korpusu 850 mm
Głębokość 700 mm
Pojemność 70 l
Zasilanie elektryczne 230 V / 1 ~ / 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

- Wnętrze w wysokim standardzie higienicznym
- Dno komory z wyobleniami – łatwe czyszczenie
- Urządzenie łatwe w serwisowaniu

?? Zastosowanie

Idealny do **restauracji, kuchni gastronomicznych i zapleczy produkcyjnych**, gdzie wymagany jest szybki dostęp do produktów przechowywanych w szufladach oraz stabilne warunki chłodzenia.