

Stół chłodniczy GN 1/1 270 L – 2-drzwiowy, z własnym chłodzeniem bez blatu 950x700x850 Linia BR95 AKT T0795 0UEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 0UEV

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
Max.temperatura otoczenia: +25°C
Moc chłodnicza (W): 310W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,4 kWh / 24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy z agregatem dolnym – bez blatu (950 × 680 × 800 mm, +25°C) – AKT T0795 0UEV Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 2-drzwiowej bez blatu to profesjonalne urządzenie przeznaczone do pracy w gastronomii oraz zapleczach kuchennych. Konstrukcja bez blatu umożliwia integrację w ciągach technologicznych oraz indywidualne dopasowanie powierzchni roboczej.

Urządzenie wyposażone jest w dolny agregat chłodniczy, co zapewnia niezależną pracę oraz gotowość do podłączenia. Rozwiązanie to gwarantuje stabilne warunki chłodnicze oraz komfort użytkowania w intensywnym środowisku pracy.

? Najważniejsze zalety

- **Własny agregat – gotowy do podłączenia**
- **Wersja bez blatu – możliwość zabudowy**
- **Kompaktowa konstrukcja 2-drzwiowa**
- **Stabilne warunki chłodnicze**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Przystosowanie do GN 1/1**

?? System chłodzenia i technologia

- Dolny agregat chłodniczy
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **+2°C / +12°C**

? Dane techniczne

Nr artykułu NKT-T0795-0UEV
Wymiary (S×G×W) 595 × 680 × 1780 mm
Pojemność 270 l
Zakres temperatur +2°C / +12°C
Max. Temperatura otoczenia +25°C
Moc chłodnicza 100 W (temperatura parowania –10°C)
Zasilanie 220–240 V / 50 Hz (własne chłodzenie)
Zużycie energii 1,2 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy R290

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

? Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości (45 mm)
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
- Wysoka odporność na intensywne użytkowanie

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni oraz zapleczy gastronomicznych wymagających chłodzenia i elastycznej zabudowy stanowisk roboczych.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).