

Stół chłodniczy GN 1/1 270 L z agregatem dolnym z blatem bez rantu tylnego 950x700x850 AKT T0795 2AEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 2AEV

Cechy produktu
Szerokość (mm): 950
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 320W/230V
Pojemność (l): 270
Zakres temperatury (°C): +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
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-drzwiowy + 2 szuflady z agregatem dolnym – blat bez rantu tylnego – AKT T0795 2AEV Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w jedne drzwi skrzydłowe oraz dwie szuflady to funkcjonalne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja umożliwia wygodną organizację przechowywania produktów oraz szybki dostęp do składników w trakcie pracy.

Urządzenie posiada dolny agregat chłodniczy i jest gotowe do podłączenia. Blat roboczy bez rantu tylnego pozwala na elastyczne dopasowanie do stanowiska pracy, a solidna konstrukcja sprawdza się w intensywnym użytkowaniu.

? Najważniejsze zalety

- **Układ 1 drzwi + 2 szuflady**
- **Blat bez rantu – elastyczne zastosowanie**
- **Dolny agregat – gotowy do podłączenia**
- **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-T0795-2AEV
Wymiary (S×G×W) 595×700×1800 mm
Pojemność 700 l
Zakres temperatur +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Moc chłodnicza 310 W (temp. parowania –10°C)
Zasilanie 230 V / 50 Hz (własne chłodzenie)
Zużycie energii 1,2 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy R290

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para 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 ergonomicznego dostępu do produktów i organizacji pracy.