

Stół chłodniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego, 950x700x850 AKT T0795 4AEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 4AEV

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-szufladowy z agregatem dolnym – blat bez rantu tylnego – AKT T0795 4AEV Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w cztery szuflady to funkcjonalne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii, umożliwiające wygodną organizację przechowywania produktów. Konstrukcja zapewnia szybki dostęp do składników oraz sprawną pracę w intensywnym środowisku kuchennym.

Urządzenie posiada dolny agregat chłodniczy i jest gotowe do podłączenia. Blat bez rantu tylnego pozwala na łatwe dopasowanie do ciągów roboczych, a solidne wykonanie gwarantuje trwałość i komfort użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **4 szuflady – wygodna organizacja produktów**
- **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-T0795-4AEV
Wymiary (S × G × W)	950 × 700 (S 850 mm)
Pojemność	70 L
Zakres temperatur	23°C / +12°C
Temperatura otoczenia	16°C / +40°C
Moc chłodnicza	30 W (temp. zaparowania –10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)	220 W / 230 V
Zużycie energii	2,4 kWh / 24 h

Czynnik chłodniczy	R290

🛠️ Wyposażenie standardowe

- 4 szuflady (wysokość użytkowa 152 mm)

🏗️ 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 wygodnego dostępu do produktów i organizacji pracy.