

Stół chłodniczy z agregatem dolnym bez blatu GN 1/1 270L AKT T0795 2UEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 2UEV

Cechy produktu
Długość (mm): 950
Głębokość (mm): 680
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 320 W / 230 V
Pojemność (l): 270L
Pojemność [GN]: GN 1/1
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
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 1 drzwi + 2 szuflady, dolny agregat, bez blatu (AKT T0795 2UEV Rilling)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 wyposażony w **1 drzwi skrzydłowe oraz 2 szuflady** został zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Dzięki **wbudowanemu dolnemu agregatowi** urządzenie działa niezależnie i jest gotowe do podłączenia bez potrzeby instalacji centralnego chłodzenia.

Konstrukcja z parownikiem umieszczonym w tylnej ścianie oraz wymuszoną cyrkulacją powietrza

zapewnia równomierne chłodzenie całej komory, co pomaga utrzymać świeżość produktów i ograniczyć straty.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem **ograniczają konieczność obsługi**, a ergonomiczne połączenie drzwi i szuflad usprawnia organizację pracy w kuchni.

? Dla kogo jest ten stół chłodniczy?

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- catering i kuchnie produkcyjne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- lokale wymagające niezależnego chłodzenia

? Najważniejsze zalety

- **Dolny agregat – niezależna i gotowa do pracy jednostka**
- **1 drzwi + 2 szuflady – wygodna organizacja produktów**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Wersja bez blatu do zabudowy technologicznej**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**

?? System chłodzenia i technologia

- Dolny agregat chłodniczy zapewnia niezależne działanie urządzenia
- Parownik w tylnej ścianie wspiera równomierne chłodzenie
- Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje stabilny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność ręcznej obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem zwiększa wygodę użytkowania
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury
- Zakres temperatur pracy: **+2°C / +12°C**

? Dane techniczne

Akartykułu NKT-T0795 2UEV Rilling
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Wersja Beersja Wersja

Wysokość korpusu 850 mm
Głębokość 770 mm
Wymiary (S × G × W) 750 × 680 × 850 mm
Pojemność 70 l
Moc chłodnicza 70 W (temp. par. -10°C)
Zakres temperatur 2°C ~ 12°C
Temperatura otoczenia 16°C ~ 40°C (poniżej 25°C dla wersji bez blatu)
Zasilanie 220 V ~ 230 V
Wyposażenie standardowe 2 prowadnice

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic

? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie
- Parownik umieszczony poza komorą ułatwia serwisowanie

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Możliwość konfiguracji komór drzwiami lub szufladami
- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Stół chłodniczy przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, szczególnie tam, gdzie potrzebne jest niezależne chłodzenie oraz ergonomiczna organizacja produktów.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).