

Stół chłodniczy GN 1/1 z agregatem dolnym bez blatu 950x680x800 AKT T0795 4UEV Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 4UEV

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4 szuflady, dolny agregat, bez blatu (AKT T0795 4UEV Rilling)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 wyposażony w **4 szuflady** został zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Dzięki **wbudowanemu dolnemu agregatowi** urządzenie pracuje niezależnie i jest gotowe do podłączenia bez konieczności instalacji centralnego chłodzenia.

Układ z czterema szufladami **ułatwia organizację produktów i przyspiesza pracę personelu**, zapewniając szybki dostęp do składników. Parownik umieszczony w tylnej ścianie oraz wymuszona cyrkulacja powietrza **zapewniają równomierne chłodzenie całej komory**.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem **ograniczają konieczność obsługi**, co przekłada się na większą wygodę użytkowania i stabilną pracę urządzenia.

? Dla kogo jest ten stół chłodniczy?

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

? Najważniejsze zalety

- **4 szuflady – szybki dostęp i lepsza organizacja produktów**
- **Dolny agregat – niezależna praca urządzenia**
- **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

Nr artykułu NKT-T0795 4UEV Rilling
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Wersja Bez blatu
Wymiary (S × G × W) 950 × 680 × 890

Wysokość korpusu 850 mm
Głębokość 700 mm
Pojemność 70 l
Moc chłodnicza 100 W (temp. par. -10°C)
Zakres temperatur +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C (norma 25°C dla wersji bez blatu)
Zasilanie 230 V
Wyposażenie standardowe 4 szuflady

?? Wyposażenie standardowe

- 4 szuflady

? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości (grubość 45 mm)
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie
- Parownik umieszczony poza komorą ułatwia serwisowanie

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Stół chłodniczy przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, szczególnie tam, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i niezależne chłodzenie.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).