



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

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 4UEV

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 270L

Długość (mm): 950

Głębokość (mm): 680

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 310W temp. odpar. -10°C

Zasilanie: 320 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 2,4 kWh / 24h

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

## 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 użytkownika 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

<b>Model</b> AKR107054UEV Rilling
<b>Typ</b> chłodniczy GN 1/1
<b>Wersja</b>
<b>Wymiary</b> (S × G × W)

---

<b>Wysokość korpusu</b>
<b>Głębokość</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Moc mechaniczna (par. -10°C)</b>
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Temperatura otoczenia (25°C dla wersji bez blatu)</b>
<b>Zasilanie 230 V</b>
<b>Wyposażenie standardowe</b>

---

## ?? 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.