



**Stół chłodniczy GN 1/1 270 L 4 szuflady z własnym
chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 950x700x850
AKT T0795 4CEV Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT T0795 4CEV

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): +2°C / +12°C

Szerokość (mm): 950

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 270

Czynnik chłodniczy: R290

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

Zużycie energii (kWh/h): 2,4 kWh/24h

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

Zasilanie elektryczne: 320W/230V

Stół chłodniczy GN 1/1 – 4 szuflady z agregatem dolnym, blat z rantem tylnym (typ C)

Nr art.: AKT T0795 4CEV Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w 4 szuflady (wysokość użytkowa 152 mm) oraz blat roboczy z rantem tylnym o wysokości 50 mm (typ C). Rozwiązanie idealne do gastronomii, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i ergonomia pracy.

Dzięki zastosowaniu dolnego agregatu chłodniczego, parownika w tylnej ścianie oraz wymuszonego obiegu powietrza, urządzenie zapewnia stabilne i równomierne chłodzenie. Automatyczne odszranianie oraz odparowanie skroplin gwarantują bezproblemową eksploatację.

?? Najważniejsze cechy

- **4 szuflady (wysokość użytkowa 152 mm)**
- **Blat z rantem tylnym 50 mm (typ C)**
- **Dolny agregat chłodniczy**
- **Parownik w tylnej ścianie**
- **Wymuszony obieg powietrza**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Elektroniczny sterownik**
- **Urządzenie gotowe do podłączenia**

?? System chłodzenia

- **Czynnik chłodniczy: R290**
- **Moc chłodnicza: 310 W (temp. odpar. -10°C)**
- **Zakres temperatur: +2°C / +12°C**
- **Temperatura otoczenia: +16°C / +40°C**
- **Równomierny rozkład temperatur dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza**

- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem

?? Dane techniczne

Wymiary (S85(GmmW)
Wysokość korpusu
Głębokość
Pojemność
Zasilanie elektryczne
Zużycie energii

?? Konstrukcja i wykonanie

- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową

-
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
 - Grubość izolacji: **45 mm (linia BR 95)**
 - Wykonanie w całości ze **stali nierdzewnej**
 - Powierzchnie szlifowane matowo
 - Parownik poza komorą – w tylnej ścianie

?? Higiena i użytkowanie

- Wnętrze w wysokim standardzie higienicznym
- Dno komory z wyobleniami – łatwe czyszczenie
- Urządzenie łatwe w serwisowaniu

?? Zastosowanie

Idealny do **restauracji, kuchni gastronomicznych i zapleczy produkcyjnych**, gdzie wymagany jest szybki dostęp do produktów przechowywanych w szufladach oraz stabilne warunki chłodzenia.