



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 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

Art. 107054UEV Rilling
Typ chłodniczy GN 1/1
Wersja
Wymiary (SxG x W)

Wysokość korpusu
Głębokość
Pojemność
Moc techniczna (par. -10°C)
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia (25°C dla wersji bez blatu)
Zasilanie 230 V
Wypożyczenie standardowe

?? Wypożyczenie 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.