



RTC880X1

Roll-through-kyl

Produktfunktioner

- Exteriör och interiör i rostfritt stål
- Åtkomst framifrån och bakifrån
- Passar för vagnar med 20 tråg (medföljer ej)
- Ventilerad kylning
- Digital regulator och temperaturdisplay
- Automatisk avfrostning
- Klimatklass 5 för hög prestanda i varma miljöer

Roll-through-kyl för professionella kök

TEFCOLDs roll-through-kyl RTC är konstruerad för effektivitet och komfort. Denna ventilerade kyllösning är tillverkad av hållbart rostfritt stål SS304 och utformad för att hålla dina förberedda måltider och rätter färska och klara för servering. Denna modell är idealisk för eventmiljöer, bufféer, bagerier och kaféer och klarar utan problem en vagn med GN2/1-tråg eller en vagn 600 x 400 mm eller två vagnar för 20 GN1/1-tråg (säljs separat). Dörrar på båda sidor av skåpet ger enkel åtkomst, exempelvis mellan köket och serveringsdelen. Uppgradera din restaurangverksamhet med TEFCOLDs roll-through-kyl RTC som är idealisk för professionella kök.

Mått och innehåll

Isolationstäthet	kg/m ³	38
Temperaturintervall	°C	+2 till +10
Klimatklass		5
Brutto- / nettovikt	kg	205 / 168
Brutto-/nettovolym	l	1089 / 416

Design och material

Dörrnummer & dörrtyp	2 massiv dörr med gångjärn
Hyllnummer & hylltyp	
Utvändig finish	SS304
Invändig finish	SS304
Interiörlampa	Nej
Lås	Ja

Kylning och funktioner

Typ av kylning		Ventilerad
Typ av avfrostning		
Köldmedium		R290
Laddning köldmedium	g	105

Ström och förbrukning

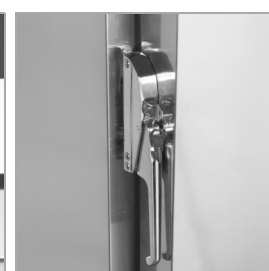
Energiförbrukning	kWh/24tim	4.6
Årlig energiförbrukning	kWh/år	1679
Ineffekt	W	330
Spänning / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Ljudnivå	dB(A)	52

Dimensioner

Invändiga mått (BxDxH)	mm	720 x 906 x 1810
Externa mått (BxDxH)	mm	880 x 1082 x 2201,5
Förpackningsmått (BxDxH)	mm	905 x 1120 x 2350 mm
40 fot containerlast	delar	24



Digital kontroll



Lås