



RTC1760X1

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 fräska och klara för servering. Denna modell är idealisk för eventmiljöer, bufféer, bagerier och kaféer och klarar utan problem två vagnar med GN2/1-tråg eller två vagnar 600 x 400 mm eller fyra 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

Brutto- / nettovikt	kg	332 / 276
Nettovolym	l	832
Bruttovolym	l	2070
Brutto-/nettovolym	l	2070 / 832
Temperaturintervall	°C	+2 till +10
Klimatklass		5

Design och material

Utvändig finish	SS304
Invändig finish	SS304
Antal dörrar	4
Dörrnummer & dörrtyp	4 massiv dörr med gångjärn
Vändbar dörr	Nej
Hyllnummer & hylltyp	-
Lås	Ja
Interiörlampa	Nej

Kylning och funktioner

Typ av kylning	Ventilerad	
Typ av avfrostning	Automatisk / Luftavfrostning	
Köldmedium	R290	
Laddning köldmedium	g	150

Ström och förbrukning

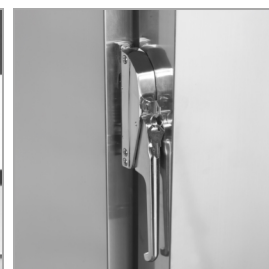
Årlig energiförbrukning	kWh/år	2299.5
Energiförbrukning	kWh/24tim	6.3
Ineffekt	W	650
Spänning / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Ljudnivå	dB(A)	52

Dimensioner

Externa mått (BxDxH)	mm	1760 x 1082 x 2202
Invändiga mått (BxDxH)	mm	1600 x 906 x 1810
Förpackningsmått (BxDxH)	mm	1785 x 1120 x 2350
40 fot containerlast	delar	13



Digital kontroll



Lås