



Stół chłodniczy 3-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym GN 2/3 370 L 1725x600x850 AKT EK632 3601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK632 3601

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1725

Głębokość (mm): 600

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 370

Czynnik chłodniczy: R290

Temperatura pracy (°C): 0/+12

Zużycie energii (kWh/h): 2,7 kWh/24h

Akcesoria: 3 ruszty, 2 pary przewodnic

Zasilanie elektr. (własne chl.): 370W/230V

Stół chłodniczy z własnym chłodzeniem GN 2/3 – 3-drzwiowy z blatem z rantem tylnym, 370 L – AKT EK632 3601 Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 2/3 z własnym agregatem chłodniczym to praktyczne rozwiązanie do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych, restauracjach, hotelach oraz punktach przygotowywania żywności. Konstrukcja 3-drzwiowa oraz pojemność **370 litrów** zapewniają wygodną organizację produktów i łatwy dostęp do przechowywanych surowców.

Model wyposażono w **blat roboczy z tylnym rantem 50 mm**, który zwiększa komfort codziennej pracy i pomaga utrzymać porządek na stanowisku. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują stabilne warunki chłodnicze i sprawną eksploatację w wymagającym środowisku gastronomicznym.

❓ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy** – gotowość do pracy bez systemu centralnego chłodzenia
- **3-drzwiowa konstrukcja** zapewniająca wygodny dostęp do komór chłodniczych
- **Kompatybilność GN 2/3**
- **Blat z tylnym rantem 50 mm** zwiększający funkcjonalność stanowiska pracy
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- **Obudowa ze stali nierdzewnej** i higieniczne wnętrze ułatwiające utrzymanie czystości

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
 - Automatyczne rozmrażanie ogranicza obsługę urządzenia
 - Odparowanie kondensatu gorącym gazem wspiera wygodną eksploatację
 - Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę parametrów pracy
 - Parownik zapianowany w tylnej ścianie zwiększa trwałość i ułatwia utrzymanie higieny
 - Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**
-

?? Dane techniczne

Wymiary klasyczne (L × D × H)
Wymiary bez słupka (L × D × H)
Pojemność
Wysokość korpusu
Głębokość
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Klasa klimatyczna

R290 Refraktor chłodniczy
Moc chłodnicza (kondensacja par. -15°C)
Zasilanie (olejowe chłodzenie) 230V/50Hz
Zasilanie elektryczne 230V/50Hz
Zużycie energii 100W
System chłodzenia powietrza
Odszranianie , odparowanie kondensatu gorącym gazem
Stekowanie sterownik
Wyposażenie standardowe przewodnic

AKT-BK600 3601

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary przewodnic
- Błat roboczy z tylnym rantem 50 mm
- Elektroniczny sterownik
- Własny agregat chłodniczy

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości i wytrzymałości mechanicznej
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna komory ułatwiającymi czyszczenie

?? Opcje dodatkowe (płatne)

-
- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 do kontroli, zarządzania i transmisji danych HACCP
 - Montaż na nóżkach
 - Montaż na kółkach
 - Montaż na cokole

Zastosowanie: Idealny do restauracji, hoteli, kuchni gastronomicznych oraz punktów produkcyjnych, w których liczy się ergonomiczna organizacja pracy, trwałość wykonania i stabilne chłodzenie produktów.