



**Stół chłodniczy 3-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym GN 1/1 1250x700x850
AKTEK7311601-B Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1601-B

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 420

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C max. temp. otoczenia +32°C

Temperatura pracy (°C): 0/+12

Zużycie energii (kWh/h): 2,80kWh/24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

Zasilanie elektr. (własne chl.): 330W/ 230V

Stół chłodniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem – 3-drzwiowy z blatem z rantem tylnym i zlewem, 420 L – AKT EK731 1601-B Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 3-drzwiowej z własnym agregatem chłodniczym oraz zintegrowanym zlewem to rozwiązanie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii, restauracjach i zapleczach kuchennych. Pojemność **420 L** oraz ergonomiczna konstrukcja zapewniają wygodną organizację przechowywania produktów i sprawną obsługę stanowiska roboczego.

Urządzenie wyposażono w **blat typu C z rantem tylnym 50 mm** oraz **zlew 250 × 250 × 200 mm** z otworem pod baterię Ø35 mm i syfonem 2”. **Własny agregat chłodniczy**, wymuszony obieg powietrza oraz automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem gwarantują stabilne warunki chłodnicze oraz wygodną, bezobsługową eksploatację.

❓ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy** – urządzenie gotowe do pracy
- **3-drzwiowa konstrukcja** zapewniająca wygodny dostęp do produktów
- **Blat z rantem tylnym 50 mm (typ C)**
- **Zintegrowany zlew z syfonem 2”**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną regulację temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

- Możliwa regulacja: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (L x S x H)
Pojemność
Wysokość korpusu
Głębokość
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Klasa klimatyczna

Refraktor chłodniczy
Moc chłodnicza (par. -10°C)
Zasilanie elektryczne
Zużycie energii
100 x 250 x 200 mm, Ø35 mm, syfon 2"
AKA-EK 1601-B

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary przewodnic
- Zlew z syfonem
- Otwór pod baterię Ø35 mm

-
- Elektroniczny sterownik

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna
- Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole
- Konfiguracja drzwi lub szuflad

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni, restauracji i zapleczy gastronomicznych, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie produktów oraz funkcjonalne stanowisko robocze ze zlewem.
