



Stół chłodniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem GN 1/1 160L 1400x685x581,5 AKT EK721 1402-C14 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1402-C14

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1400

Głębokość (mm): 685

Wysokość (mm): 581,5

Pojemność (l): 160

Czynnik chłodniczy: R290

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

Zużycie energii (kWh/h): 2,25 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty, 2 pary prowadnic

Zasilanie elektr. (własne chl.): 280W/ 230V

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem – 160 L – AKT EK721 1402-C14 Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 2-drzwiowej to kompaktowe urządzenie przeznaczone do profesjonalnych kuchni, cateringu oraz zapleczy gastronomicznych. Dzięki niskiej wysokości doskonale sprawdza się jako podstawa pod urządzenia gastronomiczne.

Model wyposażony jest w własny agregat chłodniczy, co zapewnia niezależną pracę oraz gotowość do podłączenia. Stabilne parametry chłodnicze oraz równomierna cyrkulacja powietrza gwarantują bezpieczne przechowywanie produktów.

Najważniejsze zalety

-
- **Kompaktowa konstrukcja – idealna jako podstawa pod urządzenia**
 - **Własny agregat – gotowy do podłączenia**
 - **Dwudrzwiowa konfiguracja GN 1/1**
 - **Równomierny rozkład temperatur**
 - **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
 - **Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Midea EK721 1402-C14

Wymiary zewnętrzne (S x G x W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania -15°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)
Zużycie energii
Refrigenent chłodniczy

Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
- Wysoka odporność na intensywne użytkowanie

?? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: idealny jako podstawa pod urządzenia gastronomiczne oraz do przechowywania produktów w profesjonalnych kuchniach.