



Stół chłodniczy 3-drzwiowy z własnym chłodzeniem, z blatem, z rantem tylnym 1725x700x850 420L AKT EK731 1601-1/1/1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1601-1/1/1

Cechy produktu

Pojemność (l): 420

Szerokość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

Zużycie energii (kWh/h): 2,8 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

Zasilanie elektr. (własne chl.): 400W/ 230V

Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy – z blatem C (rant 50 mm) – AKT EK731 1601-1/1/1

Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 3-drzwiowej, przeznaczony do intensywnej eksploatacji w gastronomii, hotelarstwie i kuchniach zbiorowego żywienia. Model wyposażony w **blat roboczy typu C z rantem tylnym 50 mm**, zapewniający wygodę pracy i ochronę ściany przed zabrudzeniami.

Dzięki zastosowaniu **wbudowanego agregatu**, wymuszonego obiegu powietrza oraz elektronicznego sterownika, urządzenie gwarantuje stabilne i równomierne chłodzenie produktów w całej komorze.

Najważniejsze zalety

-
- **3-drzwiowa konstrukcja GN 1/1**
 - **Blat z rantem – ergonomiczne stanowisko pracy**
 - **Wbudowany agregat – urządzenie gotowe do pracy**
 - **Równomierne chłodzenie całej komory**
 - **Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu**
 - **Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej**

?? System chłodzenia i sterowanie

- Wbudowany agregat chłodniczy
- Wymuszony obieg powietrza – stabilna temperatura w całej komorze
- Parownik umieszczony w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

--

Model EK731 1601-1/1/1
Typ chłodniczy GN 1/1, 3-drzwiowy
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania –10°C)
Zasilanie 400 W

Zużycie energii
Refraktor chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 komplety przewodnic
- Błat roboczy z rantem tylnym 50 mm

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
 - Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
 - Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
 - Higieniczne wnętrze z wyoblonym dnem komory
 - Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości
-

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni, gdzie wymagana jest duża pojemność, ergonomia pracy i niezawodne chłodzenie.