



Stół chłodniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1725x700x850 AKT EK731 1601-2/1/1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1601-2/1/1

Cechy produktu

Pojemność (l): 420

Szerokość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

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

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 3-modułowy – 2 drzwi + 2 szuflady, z agregatem, blat z rantem (typ C) – AKT EK731 1601-2/1/1

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach restauracyjnych, cateringowych i produkcyjnych. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, co ogranicza straty produktów i zwiększa bezpieczeństwo żywności.

Dzięki połączeniu **2 drzwi oraz 2 szuflad z pełnym wysuwem** urządzenie umożliwia wygodną organizację pracy i szybki dostęp do składników. **Blat z rantem tylnym (typ C)** chroni ścianę przed zabrudzeniami i poprawia ergonomię stanowiska.

Wbudowany agregat chłodniczy sprawia, że urządzenie jest gotowe do pracy bez konieczności

podłączania do instalacji zewnętrznej.

❓ Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **Układ 2 drzwi + 2 szuflady ułatwia organizację**
- **Blat z rantem tylnym (typ C)**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❓❓ System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy**
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ogranicza konieczność obsługi**
- **Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną regulację temperatury**
- **Zakres temperatur pracy: 0°C / +12°C**

- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Model EK73 antykor/1/1
Wymiary + 2 szuflady
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Blankiem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania –10°C)
Zasilanie 230 V
Żywe energii
Refrigenent chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic
- 2 szuflady z pełnym wysuwem

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Profesjonalne kuchnie, restauracje, catering oraz zaplecza gastronomiczne wymagające wydajnego i niezależnego systemu chłodzenia.