



**Stół chłodniczy 2-modułowy z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego GN 1/1 300L
1250x700x850 AKT EK721 1702 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1702

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 2-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu (Rilling AKT EK721 1702)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach, gdzie kluczowa jest **wydajność, szybki dostęp do produktów i stabilne warunki chłodnicze**.

Model **Rilling AKT EK721 1702** dzięki dwudrzwiowej konstrukcji zapewnia **wygodną organizację produktów oraz łatwy dostęp do różnych stref chłodniczych**. Blat bez rantu tylnego zwiększa ergonomię pracy i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska.

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez potrzeby instalacji centralnej**, a wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**.
Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa komfort pracy personelu**.

🔍 Najważniejsze zalety

- **2 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna eksploatacja**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy po podłączeniu**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur**
- **Parownik w górnej części komory**
- **Automatyczne odszranianie**
- **Odparowanie skroplin gorącym gazem**

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model EK721 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S x G x W)
Pojemność
Zakres temperatur

R290
Refraktor chłodniczy
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

-
- Powierzchnie matowo szlifowane
 - Higieniczne wnętrze z wyobleniami

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)** – zdalny monitoring i rejestracja danych
- **Możliwości montażu** – nóżki, kółka lub cokół

🔗🔗 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Bary i mała gastronomia
- Kuchnie hotelowe i catering
- Zaplecza wymagające większej pojemności chłodniczej

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy, zapewniający stabilne chłodzenie, dużą pojemność i wygodną organizację pracy.