



## Stół chłodniczy 2-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 300L 1244x675x800 AKT EK721 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1700

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1244

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 380 W / 230 V

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, bez blatu (Rilling AKT EK721 1700)

**Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1** zaprojektowany do pracy w kuchniach, w których liczy się **elastyczność zabudowy, stabilne chłodzenie i wygodna organizacja produktów.**

Model **Rilling AKT EK721 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Dwudrzwiowa konstrukcja zapewnia **lepszą organizację pracy oraz szybki dostęp do różnych stref chłodniczych.**

---

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie działa **niezależnie od instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**. Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa komfort pracy personelu**.

### 🔍 Najważniejsze zalety

- **2 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna eksploatacja**

### 🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy**
- **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**

|                              |
|------------------------------|
|                              |
| <b>Model</b> EK721 1700      |
|                              |
| <b>Typ</b> chłodniczy GN 1/1 |
|                              |
| <b>Liczba drzwi</b>          |
|                              |
| <b>Wysokość korpusu</b>      |
|                              |
| <b>Wymiary (S x G x W)</b>   |
|                              |
| <b>Pojemność</b>             |
|                              |
| <b>Zakres temperatur</b>     |

|                                         |
|-----------------------------------------|
|                                         |
| <b>R290</b>                             |
| <b>Refrakcyjny chłodniczy</b>           |
|                                         |
| <b>Moc chłodnicza (parowania -10°C)</b> |
|                                         |
| <b>Zasilanie (własne chłodzenie)</b>    |
|                                         |
| <b>Zużycie energii</b>                  |
|                                         |
| <b>Klasa klimatyczna</b>                |

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja 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
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

**Zastosowanie:** Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych w miejscach wymagających niezależnego chłodzenia i elastycznej zabudowy.