



**Stół chłodniczy 3-modułowy z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego GN 1/1 400L
1725x700x850 AKT EK731 1702 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1702

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 400L

Długość (mm): 1725

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: 400W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,0 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 3-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu tylnego (Rilling AKT EK731 1702)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest **duża pojemność, szybki dostęp do produktów i stabilne chłodzenie**.

Model **Rilling AKT EK731 1702** dzięki trzem niezależnym komorom zapewnia **doskonałą organizację pracy oraz możliwość rozdzielania produktów**. Blat bez rantu tylnego zwiększa

ergonomię i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska roboczego.

Wbudowany agregat umożliwia **niezależną pracę bez instalacji centralnej**, a wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza straty produktów. Automatyczne odszranianie **redukuje obsługę i zwiększa efektywność pracy**.

🔍 Najważniejsze zalety

- **3 drzwi – maksymalna organizacja pracy**
- **Własne chłodzenie – pełna niezależność**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **Stabilna temperatura – dłuższa świeżość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Duża pojemność – idealny do intensywnej pracy**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierne chłodzenie całej komory**
- **Parownik w górnej części urządzenia**
- **Automatyczne odszranianie**

- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model EK731 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S x S x W)
Pojemność

Zakres temperatur
Rzutnik chłodniczy
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie (w masne chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 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 / RS485 (HACCP)** – zdalny monitoring i rejestracja danych
- **Możliwości montażu** – nóżki, kółka lub cokół

🔗🔗 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Lokale o dużym obciążeniu produkcyjnym

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