



Stół chłodniczy 3-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 400L 1716x675x800 AKT EK731 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1700

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 400L

Długość (mm): 1716

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: 400 W / 230 V

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, bez blatu (Rilling AKT EK731 1700)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w profesjonalnych kuchniach, w których kluczowa jest **duża pojemność, elastyczność zabudowy oraz stabilne chłodzenie**.

Model **Rilling AKT EK731 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Trzy niezależne komory

zapewniają **lepszą organizację pracy oraz szybki dostęp do produktów.**

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze.**

Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa efektywność pracy.**

🔍 Najważniejsze zalety

- **3 drzwi – maksymalna organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Własne chłodzenie – pełna niezależność**
- **Stabilna temperatura – dłuższa świeżość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Duża pojemność – do intensywnej pracy**

🔍🔍 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

Model EK731 1700
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S x G 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
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy, zapewniający dużą pojemność i możliwość integracji z ciągiem technologicznym.