



**Stół chłodniczy 4-modułowy z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego GN 1/1 570L
2195x700x850 AKT EK741 1702 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1702

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2195

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: 440 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu (Rilling AKT EK741 1702)

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

Model **Rilling AKT EK741 1702** wyposażony w cztery niezależne komory zapewnia **doskonałą organizację pracy i możliwość rozdzielania produktów**. Blat bez rantu tylnego zwiększa

ergonomię i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska roboczego.

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów. Automatyczne odszranianie **zmniejsza obsługę i poprawia ciągłość pracy**.

🔍 Najważniejsze zalety

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

🔍🔍 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 EK741 1702
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 (wł. chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 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)
- Możliwość montażu: nóżki, kółka lub cokół

🔗🔗 Zastosowanie

- 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 w gastronomii, zapewniający dużą pojemność, stabilne chłodzenie i wygodną organizację stanowiska.