

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym GN 2/3 220 L 1250x600x850 AKT EK622 3601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK622 3601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1250
Głębokość (mm): 600
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektr. (własne chł.): 350W/230V
Pojemność (l): 220
Temperatura pracy (°C): 0/ +12
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 320W temp. odpar. -15°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,4/24h
Akcesoria: 2 ruszty, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 2/3 – 2-drzwiowy z blatem z rantem tylnym

Nr art.: AKT EK622 3601 Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 2/3 2-drzwiowy przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, cateringu oraz produkcji żywności. Wyposażony w **blat roboczy z rantem tylnym o wysokości 50 mm (typ C)**, który zwiększa komfort i bezpieczeństwo użytkowania.

Dzięki zastosowaniu **parownika zapianowanego w tylnej ścianie**, **wymuszonego obiegu powietrza** oraz **automatycznego odszraniania i odparowania skroplin gorącym gazem**, urządzenie zapewnia stabilne i równomierne chłodzenie przy minimalnej obsłudze. **Elektroniczny sterownik** umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury.

⭐ Najważniejsze cechy

- **2-drzwiowy stół chłodniczy GN 2/3**
- **Blat z rantem tylnym 50 mm (typ C)**
- **Parownik w tylnej ścianie**
- **Wymuszony obieg powietrza**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Elektroniczny sterownik**
- **Urządzenie gotowe do podłączenia**
- **Wzmocnione szuflady (w wersjach szufladowych): wysoka nośność**

❄️ System chłodzenia

- Czynnik chłodniczy: **R290**
- Moc chłodnicza: **320 W** (temp. odpar. -15°C)
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**
- Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura w komorze

- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Klasa klimatyczna 5 – stabilna praca w wymagających warunkach

?? Dane techniczne

Wymiary z blatem (S × G × H)	750 mm × 600 mm × 850 mm
Wymiary bez blatu (S × G × H)	744 mm × 571 mm × 801 mm
Pojemność	220 l
Wysokość korpusu	801 mm
Głębokość	600 mm
Zasilanie	230 V / 50 Hz
Zużycie energii	1,43 kWh / 24 h

?? Konstrukcja i wykonanie

- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Wykonanie w całości ze **stali nierdzewnej**
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Parownik poza komorą – w tylnej ścianie
- Wnętrze z wyobleniami – łatwe czyszczenie

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

? Informacje dodatkowe (płatne)

- Możliwość konfiguracji z drzwiami lub szufladami
- Opcjonalne moduły HACCP: WiFi / Bluetooth / RS485
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole