

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym GN 2/3 370 L 1725x600x850 AKT EK632 3601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK632 3601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1725
Głębokość (mm): 600
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektr. (własne chł.): 370W/230V
Pojemność (l): 370
Temperatura pracy (°C): 0/+12
Czynnik chłodniczy: R290
Zużycie energii (kWh/h): 2,7 kWh/24h
Akcesoria: 3 ruszty,2 pary prowadnic

Stół chłodniczy z własnym chłodzeniem GN 2/3 – 3-drzwiowy z blatem z rantem tylnym, 370 L – AKT EK632 3601 Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 2/3 z własnym agregatem chłodniczym to praktyczne rozwiązanie do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych, restauracjach, hotelach oraz punktach przygotowywania żywności. Konstrukcja 3-drzwiowa oraz pojemność **370 litrów** zapewniają wygodną organizację produktów i łatwy dostęp do przechowywanych surowców.

Model wyposażono w **blat roboczy z tylnym rantem 50 mm**, który zwiększa komfort codziennej pracy i pomaga utrzymać porządek na stanowisku. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują stabilne warunki chłodnicze i sprawną eksploatację w wymagającym środowisku gastronomicznym.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy –** gotowość do pracy bez systemu centralnego chłodzenia
- **3-drzwiowa konstrukcja** zapewniająca wygodny dostęp do komór chłodniczych
- **Kompatybilność GN 2/3**
- **Blat z tylnym rantem 50 mm** zwiększający funkcjonalność stanowiska pracy
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- **Obudowa ze stali nierdzewnej** i higieniczne wnętrze ułatwiające utrzymanie czystości

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza obsługę urządzenia
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem wspiera wygodną eksploatację
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę parametrów pracy
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie zwiększa trwałość i ułatwia utrzymanie higieny
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Wymiary z blatem (L × D × H) 725 × 600 × 850 mm
Wymiary bez blatu (L × D × H) 716 × 575 × 800 mm
Pojemność 70 L
Wysokość korpusu 50 mm
Głębokość 40 mm
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Klasa klimatyczna

Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 310 W (temp. par. -15°C)
Zasilanie (własne chłodzenie) 230 V / 50 Hz
Zasilanie elektryczne 230 V / 50 Hz
Zużycie energii 7,2 kWh / 24 h
System chłodzenia Wymuszony obieg powietrza
Odszranianie Odszranianie, odparowanie kondensatu gorącym gazem
Sterowanie Elektroniczny sterownik
Wyposażenie standardowe Wyposażenie standardowe: 3 prowadnic

Artykuł 3601

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary prowadnic
- Blat roboczy z tylnym rantem 50 mm
- Elektroniczny sterownik
- Własny agregat chłodniczy

Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości i wytrzymałości mechanicznej
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna komory ułatwiającymi czyszczenie

Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 do kontroli, zarządzania i transmisji danych HACCP
- Montaż na nóżkach
- Montaż na kółkach
- Montaż na cokole

Zastosowanie: Idealny do restauracji, hoteli, kuchni gastronomicznych oraz punktów produkcyjnych, w których liczy się ergonomiczna organizacja pracy, trwałość wykonania i stabilne chłodzenie produktów.