

Stół chłodniczy 2-modułowy ze zlewem z własnym chłodzeniem GN 1/1 270 L 1250x700x850 AKT EK721 1601-B Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1601-B

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1250
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektr. (własne chł.): 380W/230V
Pojemność (l): 270
Temperatura pracy (°C): 0/+12
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C max. temp. otoczenia +32°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,45kWh/24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem – 2-drzwiowy z blatem z rantem tylnym i zlewem, 270 L – AKTEK7211601-B Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 z własnym agregatem chłodniczym, wyposażony w **2 drzwi, blat z rantem tylnym (typ C)** oraz zintegrowany zlew, to funkcjonalne rozwiązanie dla gastronomii, restauracji i zapleczy kuchennych. Pojemność **270 L** oraz ergonomiczna konstrukcja zapewniają wygodną organizację pracy i szybki dostęp do produktów.

Urządzenie posiada **wbudowany agregat chłodniczy**, dzięki czemu jest gotowe do podłączenia i nie wymaga instalacji centralnego chłodzenia. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują stabilne warunki chłodnicze, wysoką wydajność i ograniczoną obsługę urządzenia.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy –** urządzenie gotowe do pracy
- **2-drzwiowa konstrukcja** zapewniająca ergonomiczny dostęp
- **Blat z rantem tylnym 50 mm (typ C)**
- **Zintegrowany zlew** z syfonem 2”
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem

❄️ System chłodzenia i technologia

- Własny agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną regulację temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

- Możliwa regulacja temperatury: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (L x D x H) 750 x 700 x 850 mm
Pojemność 270 L
Wysokość korpusu 650 mm
Głębokość 700 mm
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Klasa klimatyczna 5

Czynnik chłodniczy
Moc chłodnicza
Zasilanie elektryczne
Zużycie energii
Nr artykułu

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic
- Zlew 250 × 250 × 200 mm
- Syfon 2”
- Otwór pod baterię Ø 35 mm
- Elektroniczny sterownik

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami dna
- Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole
- Konfiguracja drzwi lub szuflad dla GN

Zastosowanie: przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, restauracji oraz zapleczy kuchennych, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie produktów oraz dostęp do stanowiska roboczego ze zlewem.