

Stół chłodniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem GN 1/1 160 L 1200x685x581,5 AKT EK721 1402-C12 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1402-C12

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1200
Głębokość (mm): 685
Wysokość (mm): 581,5
Zasilanie elektr. (własne chł.): 280W/ 230V
Pojemność (l): 160
Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Zużycie energii (kWh/h): 2,25 kWh / 24h
Akcesoria: 2 ruszty, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem – 160 L – AKT EK721 1402-C12 Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 2-drzwiowej to kompaktowe urządzenie przeznaczone do profesjonalnych kuchni, cateringu oraz zapleczy gastronomicznych. Dzięki niewielkiej wysokości idealnie sprawdza się jako podstawa pod urządzenia gastronomiczne.

Model wyposażony jest w własny agregat chłodniczy, co zapewnia niezależną pracę i gotowość do podłączenia. Wymuszony obieg powietrza oraz precyzyjne sterowanie temperaturą gwarantują stabilne warunki przechowywania produktów.

? Najważniejsze zalety

- **Kompaktowa wysokość – idealny jako podstawa pod urządzenia**
- **Własny agregat – gotowy do podłączenia**
- **Dwudrzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Stabilne warunki chłodnicze**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model	EK721 1402-C12

Wymiary z opakowaniem (S × G × W) 700 × 685 × 1581,5 mm
Wysokość korpusu 1590 mm
Pojemność 600 l
Zakres temperatur 2°C / 12°C
Temperatura otoczenia 16°C / 40°C
Moc chłodnicza 315 W (temperatura parowania −15°C)
Zasilanie (własne chłodzenie) 230 V / 50 Hz
Zużycie energii 1,25 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy R290

Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
- Wysoka odporność na intensywne użytkowanie

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Idealny jako podstawa pod urządzenia gastronomiczne oraz do przechowywania produktów w profesjonalnych kuchniach.