

Stół chłodniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem z blatem AKT EK721 1402-C18 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1402-C18

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1800
Głębokość (mm): 685
Wysokość (mm): 581,5
Zasilanie elektr. (własne chł.): 280W/ 230V
Pojemność (l): 260L
Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 255W temp. odpar. -15°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,50 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy z własnym chłodzeniem – z blatem – AKT EK721 1402-C18 Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 3-drzwiowej to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii, cateringu oraz zapleczach kuchennych. Duża szerokość robocza oraz blat ze stali nierdzewnej umożliwiają jednoczesne przechowywanie produktów i pracę na powierzchni roboczej.

Model wyposażony jest w **własny agregat chłodniczy**, dzięki czemu jest gotowy do podłączenia i nie wymaga instalacji centralnego systemu chłodzenia. Wymuszony obieg powietrza zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów w całej komorze.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowy do natychmiastowej pracy**
- **3-drzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Blat roboczy ze stali nierdzewnej**
- **Równomierny rozkład temperatur**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Higieniczne wykonanie i łatwe czyszczenie**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierne chłodzenie całej komory
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

📐 Dane techniczne

Model EK721 1402-C18
Typ Stół chłodniczy GN 1/1, 3-drzwiowy
Wymiary (S × G, × W) 1800 × 685 × 58 mm
Wysokość korpusu 400 mm
Pojemność 260 L
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Moc chłodnicza 215 W (temp. zaparowania –15°C)
Zasilanie (własne chłodzenie) 280 W / 230 V

Zużycie energii	524 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary prowadnic
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej

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 konfiguracji drzwi i/lub szuflad GN
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni jako podstawa pod urządzenia oraz do przechowywania produktów w kontrolowanej temperaturze.