

Stół chłodniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym GN 1/1 1250x700x850 AKT EK721 1601-1/1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1601-1/1

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 w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,45kWh/24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym – AKT EK721 1601-1/1 Rilling

Dwudrzwiowy stół chłodniczy GN 1/1 z wbudowanym agregatem to profesjonalne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii. Konstrukcja z blatem roboczym z rantem tylnym (typ C) umożliwia wygodne użytkowanie oraz zabezpiecza przed spływaniem płynów za urządzenie.

Model z **własnym chłodzeniem** jest gotowy do podłączenia. Wymuszony obieg powietrza oraz automatyczne odszranianie zapewniają stabilne warunki przechowywania produktów i bezobsługową eksploatację.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowy do pracy**
- **Blat z rantem tylnym 50 mm (typ C)**
- **Dwudrzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Równomierny rozkład temperatur**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

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

📐 Dane techniczne

Model EK721 1601-1/1
Typ chłodniczy GN 1/1, 2-drzwiowy
Wymiary z blatem (S × G × W) 750 × 700 × 850 mm
Pojemność 710 l
Zakres temperatur 0°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Moc chłodnicza 310 W (przy parowania −10°C)
Zasilanie 230 V (własne chłodzenie)
Zużycie energii 1,45 kWh / 24 h

Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic
- Blat roboczy z rantem tylnym 50 mm

Konstrukcja i wykonanie

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

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 stanowisko robocze z funkcją chłodzenia produktów.