

Stół chłodniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1250x700x850 AKT EK721 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1250
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 380W/ 230V
Pojemność (l): 270L
Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy z własnym chłodzeniem – blat bez rantu tylnego – AKT EK721 1602 Rilling

Dwudrzwiowy stół chłodniczy GN 1/1 z wbudowanym agregatem to profesjonalne urządzenie przeznaczone do zastosowań gastronomicznych. Wersja z blatem bez rantu tylnego umożliwia pełną integrację z zabudową kuchenną oraz swobodną aranżację stanowiska pracy.

Model wyposażony w **własne chłodzenie** jest gotowy do podłączenia. Wymuszony obieg powietrza oraz parownik umieszczony w górnej części komory zapewniają równomierne i stabilne chłodzenie produktów.

? Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowy do pracy**
- **Blat bez rantu – idealny do zabudowy**
- **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 1602

Typ chłodniczy GN 1/1, 2-drzwiowy
Wymiary (S × G × W) 750 × 700 × 850 mm
Wysokość korpusu 850 mm
Pojemność 700 l
Zakres temperatur +2 °C / +12 °C
Temperatura otoczenia +16 °C do +40 °C
Moc chłodnicza 310 W (temperatura parowania –10 °C)
Zasilanie 230 V / 50 Hz (własne chłodzenie)
Zużycie energii 1,5 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

Opcje dodatkowe (płatne)

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

- Możliwość konfiguracji drzwi i/lub szuflad GN

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni oraz zabudowy gastronomicznej wymagającej wydajnego chłodzenia.