



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

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1601-2/1

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -15°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

Zużycie energii (kWh/h): 2,4 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt, 1 para prowadnic

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

Stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w **jedne drzwi skrzydłowe oraz dwie szuflady** o wysokości użytkowej 216 mm. Model posiada **blat roboczy z tylnym rantem 50 mm (typ C)**, co zwiększa ergonomię pracy i zabezpiecza przestrzeń roboczą.

Parownik umieszczony w górnej części komory oraz **wymuszony obieg powietrza** zapewniają równomierne chłodzenie całej przestrzeni. **Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują stabilną i bezobsługową eksploatację.

Najważniejsze zalety

- **Kombinacja drzwi i szuflad – elastyczna organizacja przestrzeni**

- Szuflady o wysokości użytkowej 216 mm
- Błat z rantem – większa funkcjonalność w kuchni
- Równomierne chłodzenie dzięki cyrkulacji powietrza
- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin
- Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej

?? System chłodzenia i wydajność

- Parownik w górnej części komory
- Wymuszony obieg powietrza – stabilna temperatura w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model EK721 1601-2/1

Typ chłodniczy GN 1/1 – 1 drzwi + 2 szuflady
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania –15°C)
Zasilanie 230 V
Zużycie energii

Refraktor chłodniczy
Klasa klimatyczna

Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic
- 2 szuflady (wysokość użytkowa 216 mm)
- Błat roboczy z rantem tylnym 50 mm

Konstrukcja i higiena

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyoblonym dnem komory
- Łatwe czyszczenie i wysoka trwałość

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się ergonomia pracy oraz szybki dostęp do produktów.