

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
Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -15°C w temp. otoczenia +16°C /+40°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**
- **Blat 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 × G × W) 700 × 830 × 850 mm
Wysokość korpusu 850 mm
Pojemność 700 l
Zakres temperatur +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C do +40°C
Moc chłodnicza 300 W (temperatura parowania −15°C)
Zasilanie 230 V / 50 Hz
Zużycie energii 1,4 kWh / 24 h

Czynnik chłodniczy R290
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic
- 2 szuflady (wysokość użytkowa 216 mm)
- Blat 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.