



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

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1601-2/2

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: 4 szuflady

Zasilanie elektr. (własne chl.): 350W/ 230V

Stół chłodniczy GN 1/1 4-szufladowy – z blatem z rantem tylnym – AKT EK721 1601-2/2 Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 wyposażony w **cztery pojemne szuflady** o wysokości użytkowej 216 mm, zaprojektowany z myślą o intensywnej pracy w profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja łączy wydajne chłodzenie z funkcjonalną przestrzenią roboczą.

Model posiada **blat roboczy z tylnym rantem 50 mm (typ C)**, który zwiększa komfort użytkowania i zabezpiecza stanowisko pracy. **Wbudowany agregat**, wymuszony obieg powietrza oraz elektroniczny sterownik zapewniają stabilne warunki chłodnicze i precyzyjną kontrolę temperatury. **Głębokość 700mm.**

Najważniejsze zalety

-
- 4 wzmocnione szuflady GN 1/1
 - Pełny wysuw – wygodny dostęp do produktów
 - Błat z rantem – bezpieczna i ergonomiczna praca
 - Równomierne chłodzenie dzięki cyrkulacji powietrza
 - Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin
 - Urządzenie gotowe do pracy – wbudowany agregat

?? System chłodzenia i wydajność

- Wbudowany agregat chłodniczy
- Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model EK721 1601-2/2
Typ chłodniczy GN 1/1 – 4 szuflady
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania –15°C)
Zasilanie 230 V

Zużycie energii
Refrigerant chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 4 szuflady GN 1/1 (wysokość użytkowa 216 mm)
- Błat roboczy z rantem tylnym 50 mm

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyoblonym dnem komory
- Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Idealny do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i ergonomia stanowiska pracy.