

Stół chłodniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1725x700x850 AKT EK731 1601-2/1/1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1601-2/1/1

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1725
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektr. (własne chł.): 400W/ 230V
Pojemność (l): 420
Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Zużycie energii (kWh/h): 2,8 kWh / 24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 3-modułowy – 2 drzwi + 2 szuflady, z agregatem, blat z rantem (typ C) – AKT EK731 1601-2/1/1

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach restauracyjnych, cateringowych i produkcyjnych. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, co ogranicza straty produktów i zwiększa bezpieczeństwo żywności.

Dzięki połączeniu **2 drzwi oraz 2 szuflad z pełnym wysuwem** urządzenie umożliwia wygodną organizację pracy i szybki dostęp do składników. **Blat z rantem tylnym (typ C)** chroni ścianę przed zabrudzeniami i poprawia ergonomię stanowiska.

Wbudowany agregat chłodniczy sprawia, że urządzenie jest gotowe do pracy bez konieczności

podłączania do instalacji zewnętrznej.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **Układ 2 drzwi + 2 szuflady ułatwia organizację**
- **Blat z rantem tylnym (typ C)**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ogranicza konieczność obsługi
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną regulację temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Model Kmr artykułu MKT EK 73 1 160 1 D/1/1
Układ 1 kławi + 2 szuflady
Standard GN GN 1/1
Pojemność 420 L
Wymiary (S × G × W) 725 × 700 × 850 mm
Wysokość korpusu 650 mm
Blat z tyłem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur	2°C – 12°C
Temperatura otoczenia	16°C – 40°C
Moc chłodnicza	300 W (przy parowania −10°C)
Zasilanie	230 V
Zużycie energii	0,8 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	N

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic
- 2 szuflady z pełnym wysuwem

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Profesjonalne kuchnie, restauracje, catering oraz zaplecza gastronomiczne wymagające wydajnego i niezależnego systemu chłodzenia.