

Stół chłodniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 420L 1725x700x850 AKT EK731 1601-2/2/1 Rilling

Producent: Rilling

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

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1725
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektr. (własne chł.): 400W/ 230V
Temperatura pracy (°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): 2,8 kWh / 24h
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 3-modułowy – 1 drzwi + 4 szuflady, z agregatem, blat z rantem (typ C) – AKT EK731 1601-2/2/1 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybkość działania i stabilne warunki przechowywania. Zapewnia równomierną temperaturę nawet przy dużym obciążeniu, dzięki czemu produkty zachowują świeżość na dłużej i nie generują strat.

Połączenie **1 drzwi oraz 4 szuflad z pełnym wysuwem** pozwala lepiej zorganizować przestrzeń roboczą i przyspiesza dostęp do składników. To realnie skraca czas pracy personelu i usprawnia przygotowanie potraw w godzinach szczytu.

Profesjonalny stół chłodniczy z blatem typu C (rant 50 mm) sprawdzi się wszędzie tam, gdzie ważna jest czystość stanowiska i bezpieczeństwo pracy. Idealny wybór dla restauracji, cateringu oraz kuchni produkcyjnych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – urządzenie gotowe do pracy**
- **Układ 1 drzwi + 4 szuflady – maksymalna ergonomia**
- **Blat z rantem tylnym (typ C)**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty przed psuciem**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca bez instalacji zewnętrznej
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem oszczędza czas personelu
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Model Kmr artykułu **AKTEK 73 1160 1-D/2/1**
Układ **Układy + 4 szuflady**
Standard GN **GN 1/1**
Pojemność **420 L**
Wymiary (S × G × W) **W25 × 700 (S × 850 × W)**
Wysokość korpusu **W50 mm**
Blat **Blatem tylnym 50 mm (typ C)**

Zakres temperatur	8°C / 12°C
Temperatura otoczenia	16°C / 40°C
Moc chłodnicza	30 W (dla parowania −10°C)
Zasilanie	230 V
Zużycie energii	0,84 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	T

🧰 Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic

- 4 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: Restauracje, catering, hotele oraz kuchnie produkcyjne wymagające wydajnego i niezależnego chłodzenia oraz szybkiego dostępu do produktów.
