



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

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

Zużycie energii (kWh/h): 2,8 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Zasilanie elektr. (własne chl.): 400W/ 230V

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 EK73 antykor/2/1
Układ i + 4 szuflady
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x s x W)
Wysokość korpusu
Blatem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie 230 V
Żywe energii
R290 chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para przewodnic

-
- 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.