

Stół chłodniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym GN 1/1 1725x700x85 AKT EK731 1601-2/2/2 Rilling

Producent: Rilling

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

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
Zużycie energii (kWh/h): 2,8 kWh / 24h
Akcesoria: 1 ruszt, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 3-modułowy – 6 szuflad, z agregatem, blat z rantem (typ C) – AKT EK731 1601-2/2/2 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 stworzony do pracy w miejscach, gdzie liczy się szybkość, porządek i niezawodność. Zapewnia stabilną temperaturę nawet przy intensywnym użytkowaniu, dzięki czemu produkty dłużej zachowują świeżość i nie generują strat.

Konfiguracja **6 szuflad z pełnym wysuwem** pozwala na maksymalną organizację składników i błyskawiczny dostęp podczas pracy. To realnie skraca czas przygotowania potraw i usprawnia działanie zespołu w godzinach największego obciążenia.

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

produkcyjnych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **6 szuflad – maksymalna organizacja i szybki dostęp**
- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **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 Kn artykułu **Model** K73 a160 u2/2/2
Układ **Układ**
Standard **Standard GN**
Pojemność **Pojemność**
Wymiary **Wymiary (S × 50 × W)** **Wymiary (S × 50 × W)**
Wysokość **Wysokość korpusu**
Blat **Blat** tem tylnym 50 mm (typ C)
Zakres **Zakres temperatur** **Zakres temperatur**

Moc chłodnicza	300 W (temperatura parowania −10°C)
Zasilanie	230 V / 1 / 50 Hz
Zużycie energii	2,8 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

🧰 Wyposażenie standardowe

- 6 szuflad 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

- Wzmocnione szuflady – nośność do 60 kg (dynamiczna) / 85 kg (statyczna)

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Restauracje, catering, hotele oraz kuchnie produkcyjne wymagające maksymalnej organizacji pracy i szybkiego dostępu do produktów.