



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

Czynnik chłodniczy: R290

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

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

Akcesoria: 1 ruszt, 1 para prowadnic

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

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 EK78 antykor/2/2
Układ
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x s x W)
Wysokość korpusu
Blattem tylnym 50 mm (typ C)
Zakres temperatur

Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie 230 V
Żywe energii
R290
Klasa klimatyczna

?? 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.