



## **Stół chłodniczy 1-modułowy z własnym agregatem, blat z rantem tylnym GN 1/1 140L 790x700x850mm AKT EK711 1601A Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK711 1601A

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 140L

Długość (mm): 790

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 300W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 1,6 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Moc chłodzenia (W): 201W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

## **Stół chłodniczy GN 1/1 140 L z własnym chłodzeniem, 1-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK711 1601A Rilling**

**Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1** zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów, stabilna temperatura i ergonomia stanowiska pracy.

W praktyce gastronomicznej brak dobrze zorganizowanego chłodzenia spowalnia pracę i zwiększa straty surowców. Ten model zapewnia **równomierną temperaturę w całej komorze, wygodny dostęp do produktów oraz lepszą organizację pracy**, nawet przy dużym obciążeniu.

---

Dzięki pojemności **140 L** oraz blatowi roboczemu z rantem tylnym urządzenie sprawdza się w restauracjach, barach, cateringu i zapleczach przygotowawczych.

### **🔗 Najważniejsze zalety**

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji zewnętrznej**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Kompaktowa konstrukcja 140 L**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Stabilna praca w temperaturze otoczenia do +40°C**

### **Dla kogo jest ten stół chłodniczy**

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- bary i małe punkty gastronomiczne
- catering i food trucki
- zaplecza przygotowawcze

---

### **🔗🔗 System chłodzenia i technologia**

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatur
- Parownik w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

## ?? Dane techniczne

<b>Moc</b>
<b>Typ</b>
<b>Standard GN</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Wymiary</b> (S × G × W)

<b>Zasilanie</b> 30W <b>Wodne chłodzenie</b>
<b>Moc chłodnicza</b> (parowania -10°C)
<b>Rzutnik chłodniczy</b>
<b>Źródło energii</b>
<b>Temperatura</b> 40°C <b>Rotoczenia</b>

## ?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para przewodnic

## ?? Konstrukcja i higiena

- Higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- Błat roboczy z rantem tylnym (typ C)

- 
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

---

### **?** Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485** – kontrola i transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów

**Zastosowanie:** Stół chłodniczy przeznaczony do profesjonalnych kuchni, barów i cateringu, gdzie ważna jest ergonomia pracy i stabilne chłodzenie produktów.