

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
Długość (mm): 790
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 300W/ 230V
Pojemność (l): 140L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodzenia (W): 201W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,6 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

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

Model / numer artykułu
Typ Przeszklony
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S × G × W)

Zasilanie 230 V / 1 / 50 Hz **Własne chłodzenie**
Moc chłodnicza 301 W (temperatura parowania –10°C)
Czynnik chłodniczy R290
Zużycie energii 1,63 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia 16 °C do 40 °C

Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- Blat 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.