



**Stół chłodniczy 4-modułowy z własnym agregatem, blat z rantem tylnym GN 1/1 570L 2195x700x850 AKT EK741 1601A Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1601A

**Cechy produktu**

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2195

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 400W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary przewodnic

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

**Stół chłodniczy 4-drzwiowy GN 1/1, 570L z własnym chłodzeniem, szuflady + drzwi, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK741 1601A Rilling**

**Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1** zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach, gdzie kluczowe znaczenie ma szybki dostęp do produktów oraz sprawna organizacja stanowiska roboczego.

Połączenie **szuflad i drzwi** pozwala na wygodne przechowywanie różnych typów produktów – od drobnych składników po większe pojemniki GN. Urządzenie zapewnia **równomierną temperaturę**

---

w całej komorze i usprawnia pracę personelu, nawet przy dużym obciążeniu.

Blat roboczy z rantem tylnym (typ C) zabezpiecza stanowisko pracy i zwiększa ergonomię użytkownika.

#### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Kombinacja szuflad i drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji zewnętrznej**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Pojemność 570 L – duża przestrzeń robocza**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**

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

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie produkcyjne
- lokale o dużej intensywności pracy

---

## ?? System chłodzenia i technologia

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

---

## ?? Dane techniczne

|                       |
|-----------------------|
|                       |
| <b>Moc chłodnicza</b> |
|                       |
| <b>Układ + drzwi</b>  |
|                       |
| <b>Standard GN</b>    |
|                       |
| <b>Objętność</b>      |

|                                  |
|----------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne (S × G × W)   |
|                                  |
| Zasilanie 230V Masne chłodzenie  |
|                                  |
| Moc chłodnicza (parowania -10°C) |
|                                  |
| Rzutnik chłodniczy               |
|                                  |
| Zużycie energii                  |
|                                  |
| Temperatura Cieczenia            |

## ?? Wyposażenie standardowe

- ruszty nierdzewne
- prowadnice
- szuflady o wysokiej nośności

## ?? Konstrukcja i higiena

- 
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
  - Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
  - Higieniczne wyoblenia dna komory
  - Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

---

### **🔗 Opcje dodatkowe (płatne)**

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485** – kontrola i transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach, kółkach lub cokole**
- Możliwość konfiguracji układu (drzwi / szuflady)

**Zastosowanie:** Stół chłodniczy przeznaczony do profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów, ergonomia pracy oraz stabilne chłodzenie.