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

Stół chłodniczy GN 1/1 – 4-drzwiowy, blat C (blat z rantem tylnym) - AKT EK741 1601A Rilling

Profesjonalny **4-drzwiowy stół chłodniczy GN 1/1**, idealny do gastronomii i kuchni o dużej intensywności pracy. Wyposażony w **blat z tylnym rantem 50 mm (typ C)** oraz parownik w górnej części komory, zapewnia równomierne chłodzenie całej przestrzeni urządzenia.

Urządzenie posiada **wymuszony obieg powietrza**, **automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem**. Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury. Korpus wykonany jest w standardzie higienicznym i jest gotowy do natychmiastowego podłączenia.

Dane techniczne – wersja z wbudowanym agregatem

Wymiar

Wartość

Układ drzwi

4 drzwi

Parametr	Wartość
Pojemność	570 l
Zlewnia	**Z drenażem tylnym h=50 mm (typ C)**
Wysokość korpusu	650 mm
Głębokość	700 mm
Wymiary szafki (mm D×H)	**N195 x 700 x 850 (mm D×H)**
Wymiary szafki (mm D×H)	**N188 x 675 x 800 (mm D×H)**
Czynnik chłodniczy	**R290**
Moc chłodnicza (temp. odpar. −10°C)	**330 W**
Zakres temperatur	**-2°C do +12°C**
Zużycie energii	**1,1 kWh/24 h**
Zasilanie	**230 V / 50 Hz**

Zastosowanie w gastronomii

Profesjonalne urządzenie chłodnicze zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w gastronomii, w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia, cateringu oraz profesjonalnych zapleczach kuchennych.

Szeroki zakres regulacji temperatur od **-2°C do +12°C** umożliwia bezpieczne przechowywanie różnorodnych produktów spożywczych, a elektroniczny sterownik zapewnia precyzyjną kontrolę parametrów pracy.

Dzięki klasie klimatycznej 5 urządzenie zachowuje pełną wydajność nawet w warunkach wysokiej temperatury otoczenia do **+40°C**, co jest kluczowe w wymagającym środowisku gastronomicznym.

Zalety w codziennej pracy lokalu gastronomicznego

- Wysoka energooszczędność dzięki izolacji korpusu pianowanej metodą wysokociśnieniową oraz wydajnemu układowi chłodniczemu
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem, ograniczające obsługę serwisową i przestoje
- Równomierny rozkład temperatur w całej komorze, bez stref przechłodzeń
- Inteligentna cyrkulacja chłodnicza, która nie wysusza przechowywanych produktów, zachowując ich świeżość i jakość
- Modułowa konfiguracja komór – możliwość zastosowania drzwi i/lub szuflad o różnych wysokościach, dopasowanych do pojemników GN
- Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, przystosowane do intensywnego obciążenia (do 60 kg dynamicznie, do 85 kg statycznie)

- Możliwość zdalnego monitorowania i transmisji danych HACCP poprzez WiFi / Bluetooth / RS485
- Różne opcje montażu: nóżki, kółka lub cokół, pozwalające dopasować urządzenie do ergonomii kuchni

Budowa i materiały

Korpus urządzenia wyposażony jest w wysokiej jakości izolację chłodniczą pianowaną metodą wysokociśnieniową, z rdzeniem ze spienionego poliuretanu o dużej gęstości i wysokiej wytrzymałości mechanicznej, co skutecznie ogranicza straty energii i zapewnia stabilność temperaturową.

Urządzenie wykonane jest w całości ze stali nierdzewnej, co gwarantuje długą żywotność oraz łatwe utrzymanie czystości. Widoczne powierzchnie szlifowane matowo eliminują odbicia światła i poprawiają funkcjonalność w intensywnie użytkowanych kuchniach gastronomicznych.

Wnętrze komory spełnia wysokie standardy higieniczne, a dno z higienicznymi wyobleniami umożliwia szybkie i skuteczne czyszczenie.

Zastosowany ekologiczny czynnik chłodniczy **R290** zapewnia wysoką wydajność, niskie zużycie energii oraz zgodność z aktualnymi i przyszłymi normami środowiskowymi. Całość konstrukcji przystosowana jest do pracy w najwyższej klasie klimatycznej 5, gwarantując niezawodność nawet w trudnych warunkach eksploatacyjnych.

Wyposażenie standardowe

- **4 ruszty nierdzewne**
- **4 pary prowadnic**