

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
Długość (mm): 2195
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 400W/ 230V
Pojemność (l): 570L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

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 użytkowania.

⭐ 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

Model	**Kanlux**
Układ	Blat + drzwi
Standard GN	**GN**
Pojemność	**70 l**

Wymiary z blatem (S × G × W)	795 × 700 × 850 mm
Zasilanie	230 V / 50 Hz
Moc chłodnicza	300 W (przy parowania –10°C)
Czynnik chłodniczy	R290
Zużycie energii	1,2 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia	16–40°C

?? 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.