

Stół chłodniczy 1-modułowy z własnym agregatem, blat z rantem tylnym GN 1/1 150L 790x700x850 AKT EK711 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK711 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 790
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Pojemność (l): 150L
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): 1,9 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 150 L z własnym chłodzeniem, 1-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK711 1701 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.

Urządzenie zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów i pozwala utrzymać ich świeżość przez dłuższy czas. Dzięki własnemu agregatowi jest **gotowe do pracy bez dodatkowej instalacji chłodniczej**.

Blat roboczy z rantem tylnym (typ C) zwiększa komfort pracy i zabezpiecza przestrzeń roboczą.

Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Kompaktowa konstrukcja 150 L**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Stabilna praca do +40°C**

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- bary i małe punkty gastronomiczne
- catering i zaplecza przygotowawcze
- lokale z ograniczoną przestrzenią

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 / nr artykułu	**MGTEK-71-170**
Typ	Przeszklony
Standard GN	**GN 1/1**
Pojemność	**500 l**
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)	**700 × 850 × 2090 mm**

Zasilanie 230 V / 1 ~ 50 Hz **Własne chłodzenie**
Moc chłodnicza 300 W (temperatura parowania –10°C)
Czynnik chłodniczy R290
Zużycie energii 0,24 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia 16 °C do 40 °C

Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

- Higieniczne wyoblenia ułatwiające czyszczenie
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy

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 do profesjonalnych kuchni, barów i cateringu, gdzie ważna jest ergonomia pracy i stabilne chłodzenie produktów.