



## **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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 150L

Długość (mm): 790

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zużycie energii (kWh/h): 1,9 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

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

Moc chłodzenia (W): 201W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

## **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
- Automagiczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

## ?? Dane techniczne

<b>Moc</b>
<b>Typ</b>
<b>Standard GN</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Wymiary</b> (S × G × W)

---

<b>Zasilanie</b> 30W <b>Wodne chłodzenie</b>
<b>Moc chłodnicza</b> (parowania -10°C)
<b>Rzeczownik chłodniczy</b>
<b>Zużycie energii</b>
<b>Temperatura</b> 40°C <b>Obrotowa</b>

---

## ?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para przewodnic

---

## ?? 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.