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

1-drzwiowy stół chłodniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem, z blatem z rantem tylnym AKT EK711 1701 Rilling

Profesjonalny **1-drzwiowy stół chłodniczy GN 1/1** przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, kuchniach zbiorowych i cateringu. Wyposażony w **blat roboczy typu C z tylnym rantem h=50 mm** oraz parownik umieszczony w górnej części komory, zapewnia równomierne i stabilne chłodzenie. **Wymuszony obieg powietrza**, **automatyczne odszranianie** i **odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują bezobsługową i higieniczną eksploatację. Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury.

Dane techniczne – wersja z wbudowanym agregatem

Wymiary

Szerokość 790 mm

Wysokość korpusu 850 mm

Głębokość 700 mm

Wymiary (S×G×W)	790 × 790 × 850 mm
Wymiary szafy (S×G×W)	782 × 675 × 800 mm
Pojemność	150 l
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza (odparz.)	201 W (odparz. −10°C, otoczenie +16°C / +40°C)
Zakres temperatur	−2°C / +12°C
Zużycie energii	1,9 kWh/24 h
Zasilanie elektryczne	230 V / 50 Hz

Zastosowanie w gastronomii

Profesjonalne urządzenie chłodnicze przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii – restauracjach, hotelach, barach, kuchniach zbiorowego żywienia, cateringach oraz profesjonalnych zapleczach kuchennych.

Dzięki szerokiemu zakresowi regulacji temperatur od **-2°C do +12°C** oraz elektronicznemu sterownikowi umożliwia przechowywanie różnorodnych produktów spożywczych w optymalnych warunkach.

Urządzenie pracuje w najwyższej klasie klimatycznej 5, zachowując pełną wydajność w temperaturach otoczenia od **+16°C do +40°C**, co zapewnia świeżość i bezpieczeństwo produktów zgodnie z normami HACCP.

Zalety w codziennej pracy gastronomicznej

- Wysoka energooszczędność dzięki izolacji pianowanej metodą wysokociśnieniową i wydajnemu układowi chłodniczemu
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem – eliminuje konieczność ręcznej obsługi
- Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej, która nie wysusza produktów
- Modułowa konfiguracja komór – możliwość zastosowania drzwi lub szuflad w różnych wysokościach, kompatybilnych z pojemnikami GN
- Wzmocnione szuflady z pełnym wysuwem, z nośnością dynamiczną do 60 kg i statyczną do 85 kg
- Zdalne monitorowanie i transmisja danych HACCP przez moduł WiFi, Bluetooth lub RS485
- Elastyczne dopasowanie do przestrzeni kuchennej – montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Budowa i materiały

- Korpus urządzenia z wysokiej jakości izolacją pianowaną metodą wysokociśnieniową, z rdzeniem ze spienionego poliuretanu o dużej gęstości i

wytrzymałości mechanicznej – doskonała izolacja i niskie zużycie energii

- Urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej – zwiększona trwałość i łatwe utrzymanie czystości
- Widoczne powierzchnie szlifowane matowo – eliminacja odbicia światła i poprawa funkcjonalności w kuchni
- Wnętrze spełniające wysokie standardy higieniczne, dno z higienicznymi wyobleniami ułatwiające czyszczenie
- Ekologiczny czynnik chłodniczy **R290** – wydajny, energooszczędny i zgodny z aktualnymi oraz przyszłymi normami środowiskowymi
- Konstrukcja przystosowana do pracy w najwyższej klasie klimatycznej 5 – niezawodność w wymagających warunkach gastronomicznych

Wyposażenie standardowe – wersja z agregatem

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

Dodatkowe informacje

Numer artykułu: **AKT EK711 1701**