

Stół chłodniczy 2-modułowy z własnym agregatem, blat z rantem tylnym GN 1/1 1250x700x850 AKT EK721 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 1250
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 380W/ 230V
Pojemność (l): 300L
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): 2,5 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 300 L z własnym chłodzeniem, 2-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK721 1701 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest organizacja pracy, szybki dostęp do produktów i stabilna temperatura przechowywania.

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

Blat roboczy z rantem tylnym (typ C) zwiększa ergonomię pracy i zabezpiecza stanowisko przed zabrudzeniami.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **2-drzwiowa konstrukcja – wygodna organizacja produktów**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Pojemność 300 L**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie produkcyjne
- lokale wymagające dobrej organizacji stanowiska 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 / numer artykułu	**MGTEK-72-170-1**
Typ	Przelotowy
Standard GN	**GN 1/1**
Pojemność	**700 l**
Wymiary z blatem (S × G × W)	**750 × 700 × 850 mm**

Zasilanie 230 V / 1 ~ 50 Hz
Moc chłodnicza 310 W (temperatura parowania −10°C)
Czynnik chłodniczy R290
Zużycie energii 0,5 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia 16 °C – 40 °C

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 2 pary prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

Własne chłodzenie

- Higieniczne wnętrze ułatwiające czyszczenie
- Przystosowanie do intensywnej eksploatacji

Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 –** kontrola i transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach, kółkach lub cokole**
- Możliwość zmiany strony zawiasów

Zastosowanie: Stół chłodniczy do profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się ergonomia pracy, szybki dostęp do produktów i stabilne chłodzenie.