



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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 380W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

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

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

| |
|---------------------------------------|
| |
| Moc |
| |
| Typ |
| |
| Standard GN |
| |
| Pojemność |
| |
| Wymiary zewnętrzne (S × G × W) |

| |
|---|
| |
| Zasilanie 30W Wodne chłodzenie |
| |
| Moc chłodnicza (parowania -10°C) |
| |
| Rzutnik chłodniczy |
| |
| Zużycie energii |
| |
| Temperatura 40°C Obrotowa |

?? Wyposażenie standardowe

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

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

-
- 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.