

Stół chłodniczy 3-modułowy z własnym agregatem, blat z rantem tylnym GN 1/1 1725x700x850 AKT EK731 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 1725
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 400W/ 230V
Pojemność (l): 400L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodzenia (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 3,0 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 400 L z własnym chłodzeniem, 3-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK731 1701 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów, ergonomia stanowiska i stabilna temperatura przechowywania.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie zapewnia równomierne chłodzenie całej komory, co ogranicza straty produktów i pozwala utrzymać ich świeżość. **Własne chłodzenie** umożliwia natychmiastowe uruchomienie bez dodatkowej instalacji.

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

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **3-drzwiowa konstrukcja – wygodna organizacja pracy**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Pojemność 400 L**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie produkcyjne
- lokale o dużym obciążeniu 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 artykułu	**MGTEK-73-170**
Typ	Stołowy
Standard GN	GN 1/1
Pojemność	170 l
Wymiary z blatem (S × G × W)	725 × 700 × 850 mm

Zasilanie	**Własne chłodzenie**
Moc chłodnicza	310 W (temperatura parowania –10°C)
Czynnik chłodniczy	R290
Zużycie energii	0,24 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia	16°C – 40°C

Wyposażenie standardowe

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

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 wydajność, ergonomia i szybki dostęp do produktów.