



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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 400L

Długość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 400W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,0 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

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

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

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

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

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 3 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 wydajność, ergonomia i szybki dostęp do produktów.