

Stół chłodniczy 4-modułowy z własnym agregatem, blat z rantem tylnym GN 1/1 570L 2195x700x850 AKT EK741 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 2195
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 440W/ 230V
Pojemność (l): 570L
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): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 570 L z własnym chłodzeniem, 4-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK741 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.

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 ergonomię pracy i zabezpiecza stanowisko przed zabrudzeniami.

? Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **4-drzwiowa konstrukcja – maksymalna organizacja pracy**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Pojemność 570 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	**Numer artykułu**
Typ	4-przewiowy
Standard GN	GN 1/1
Pojemność	70 l

Wymiary z blatem (S × G × W) 795 × 700 × 850 mm
Zasilanie 230 V / 240 W
Moc chłodnicza 30 W (temperatura parowania –10°C)
Czynnik chłodniczy R290
Zużycie energii 1,2 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia 16°C – 40°C

Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 4 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.