



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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2195

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 440W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 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 1/1 570 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

Moc
Typ
Standard GN
Wymiary

Wymiary zewnętrzne (S × G × W)
Zasilanie: 230V Masne chłodzenie
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
R290
Zużycie energii
Temperatura otoczenia

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 4 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.