

Stół chłodniczy 1-modułowy z własnym agregatem, z blatem bez rantu tylnego GN 1/1 140L 790x700x850 AKT EK711 1602A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK711 1602A

Cechy produktu
Długość (mm): 790
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 300W/ 230V
Pojemność (l): 140L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 201W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,6 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 1-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu tylnego (Rilling AKT EK711 1602A)

Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się **oszczędność miejsca, szybki dostęp do produktów i stabilne chłodzenie**.

Model **Rilling AKT EK711 1602A** dzięki wbudowanemu agregatowi działa **niezależnie od instalacji centralnej**, co pozwala na łatwy montaż i pełną mobilność w kuchni. Jednodrzwiowa konstrukcja sprawdzi się tam, gdzie potrzebne jest **wydajne chłodzenie przy ograniczonej**

przestrzeni.

Wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza psucie się produktów i poprawia ich trwałość, a automatyczne odszranianie **redukuje obsługę i oszczędza czas personelu**.

Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowy do pracy bez instalacji centralnej**
- **Kompaktowa konstrukcja – idealna do małych kuchni**
- **Blat roboczy bez rantu – łatwe czyszczenie i większa ergonomia**
- **Równomierna temperatura w całej komorze**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna praca**

System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza – stabilna temperatura w całej komorze
- Automatyczne odszranianie – ograniczenie obsługi serwisowej
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

Dane techniczne

Model	EK711 1602A
Typ	Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi	1
Wymiary (S×G×W)	700 × 850 × 900 mm
Pojemność	400 l
Zakres temperatur	0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy	R290

Moc chłodnicza (przy temperaturze parowania −10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)
Zużycie energii

Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy gastronomicznej
- Powierzchnie ułatwiające utrzymanie czystości
- Ergonomiczny dostęp do komory chłodniczej

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie à la carte

- Bary i mała gastronomia
- Kawiarnie i bistro
- Zaplecza kuchenne o ograniczonej przestrzeni

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny do przechowywania produktów spożywczych w standardzie GN 1/1, idealny do pracy w miejscach wymagających niezależnego chłodzenia i kompaktowych rozwiązań.