

Stół chłodniczy 1-modułowy z własnym agregatem, bez blatu GN 1/1 140L 782x675x800 AKT EK711 1600A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK711 1600A

Cechy produktu
Długość (mm): 782
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
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, bez blatu (Rilling AKT EK711 1600A)

Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 stworzony do profesjonalnych kuchni, w których liczy się **elastyczność zabudowy, oszczędność miejsca i stabilne chłodzenie produktów**.

Model **Rilling AKT EK711 1600A** w wersji **bez blatu** pozwala na pełną integrację z ciągiem technologicznym lub montaż indywidualnego blatu roboczego. To rozwiązanie dla lokali, które wymagają **indywidualnej konfiguracji stanowiska pracy**.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie działa **niezależnie od instalacji centralnej**, a wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia **równomierne chłodzenie i ogranicza straty produktów**. Automatyczne odszranianie zmniejsza konieczność obsługi i poprawia komfort pracy personelu.

? Najważniejsze zalety

- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy w ciągu technologicznym**
- **Własne chłodzenie – pełna niezależność instalacyjna**
- **Kompaktowa konstrukcja – oszczędność miejsca**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej pracy dla personelu**
- **Energooszczędna eksploatacja**

?? System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy po podłączeniu
- Wymuszony obieg powietrza – równomierne chłodzenie całej komory
- Automatyczne odszranianie – ograniczenie przestojów i obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

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

? Dane techniczne

Model MKT EK711 1600A
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wymiary (S × G × W) 1600 × 675 × 800 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
- Higieniczne wykonanie wnętrza

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne

- Bary i mała gastronomia
- Kuchnie hotelowe
- Lokale wymagające indywidualnej zabudowy sprzętu

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych w miejscach wymagających niezależnego chłodzenia i możliwości zabudowy urządzenia.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).