

Stół chłodniczy 4-modułowy z blatem bez rantu tylnego z własnym agregatem GN 1/1 570 L 2195x700x850 AKT EK741 1602A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1602A

Cechy produktu
Długość (mm): 2195
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 400W/ 230V
Pojemność (l): 570L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (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 gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu tylnego (Rilling AKT EK741 1602A)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się **duża pojemność, szybki dostęp do produktów i stabilne warunki chłodnicze**.

Model **Rilling AKT EK741 1602A** dzięki czterodrzwiowej konstrukcji umożliwia **wygodną organizację produktów** oraz szybki dostęp do poszczególnych stref chłodniczych. Wbudowany agregat zapewnia **pełną niezależność od instalacji centralnej**, co ułatwia montaż i użytkowanie

urządzenia.

Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **redukuje konieczność obsługi i zwiększa komfort pracy**.

Najważniejsze zalety

- **4-drzwiowa konstrukcja – szybki dostęp i lepsza organizacja pracy**
- **Własne chłodzenie – niezależność od instalacji centralnej**
- **Duża pojemność – idealna do intensywnej pracy**
- **Blat bez rantu – łatwiejsze utrzymanie czystości**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej pracy dla personelu**

System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy po podłączeniu
- Wymuszony obieg powietrza – równomierne chłodzenie całej komory
- Parownik w górnej części komory
- Automatyczne odszranianie

- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

Dane techniczne

Model EK741 1602A
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 1
Wymiary (S × G × W) 795 × 700 × 870 mm
Pojemność 70 l
Zakres temperatur 0°C / +12°C

Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 310 W (temperatura parowania −10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie) 230 V / 50 Hz
Zużycie energii 1,3 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna T

🧊 Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 pary prowadnic

🛠️ Konstrukcja i higiena

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

- Powierzchnie szlifowane matowo
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami

?? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje o dużym obciążeniu
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Profesjonalne zaplecza gastronomiczne

? Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP) –** możliwość zdalnego monitorowania, zarządzania urządzeniem oraz szybkiej transmisji danych HACCP
- **Możliwości montażu –** dostępne warianty ustawienia: nóżki, kółka lub cokół

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnego użytkowania w gastronomii, zapewniający dużą pojemność, stabilne chłodzenie i wygodną organizację pracy.
