

Stół chłodniczy 4-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 570 L 2188x675x800 AKT EK741 1600A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1600A

Cechy produktu
Długość (mm): 2188
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
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, bez blatu (Rilling AKT EK741 1600A)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest **duża pojemność, stabilna temperatura i elastyczność zabudowy**.

Model **Rilling AKT EK741 1600A** w wersji **bez blatu** umożliwia pełną integrację z ciągiem technologicznym lub montaż indywidualnego blatu roboczego. Czterodrzwiowa konstrukcja pozwala na **wygodną organizację produktów i szybki dostęp do poszczególnych stref**.

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

? Najważniejsze zalety

- **4-drzwiowa konstrukcja – lepsza organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – możliwość indywidualnej zabudowy**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Duża pojemność – idealna do intensywnej pracy**
- **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 1600A
Typ	Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi	4
Wymiary (S x G x W)	1788 x 675 x 800 mm
Pojemność	700 l
Zakres temperatur	0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy	R290

Moc chłodnicza (temperatura parowania −10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

🧰 Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 pary prowadnic

? Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Powierzchnie matowo szlifowane
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP) –** zdalny monitoring i zarządzanie urządzeniem oraz transmisja danych HACCP
- **Możliwości montażu –** nóżki, kółka lub cokół

? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

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

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy, zapewniający dużą pojemność, stabilne chłodzenie oraz możliwość integracji z ciągiem technologicznym.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).