

Stół chłodniczy 1-modułowy z blatem bez rantu tylnego z własnym agregatem GN 1/1 150L 790x700x850 AKT EK711 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK711 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 790
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Pojemność (l): 150L
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): 1,9 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 (Rilling AKT EK711 1702)

Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest **oszczędność miejsca, szybki dostęp do produktów i stabilne warunki chłodnicze**.

Model **Rilling AKT EK711 1702** z korpusem o wysokości 700 mm i blatem bez rantu zapewnia **wygodną ergonomię pracy oraz łatwe utrzymanie czystości**. Wbudowany agregat umożliwia **pełną niezależność od instalacji centralnej** i szybkie uruchomienie urządzenia.

Wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **redukuje konieczność obsługi i zwiększa komfort pracy personelu**.

Najważniejsze zalety

- **Kompaktowa konstrukcja – idealna do małych przestrzeni**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia pracy**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna eksploatacja**

System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy po podłączeniu
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik w górnej części komory
- Automatyczne odszranianie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

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

?? Dane techniczne

Model MKT EK711 1702
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S×G×W)
Pojemność
Zakres temperatur

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

🧰 Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para 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 rejestracja danych
- **Możliwości montażu –** nóżki, kółka lub cokół

👥 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie à la carte
- Bary i mała gastronomia
- Kawiarnie i bistro
- Kuchnie o ograniczonej przestrzeni

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych w kompaktowych przestrzeniach, zapewniający stabilne chłodzenie i wygodę pracy.