



Stół chłodniczy 1-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 150L 790x700x850 AKT EK711 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK711 1700

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 150L

Długość (mm): 782

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 201W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 230V

Zużycie energii (kWh/h): 1,9 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 1-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, bez blatu (Rilling AKT EK711 1700)

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

Model **Rilling AKT EK711 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie działa **niezależnie od instalacji centralnej** i jest gotowe do pracy od razu po

podłączeniu.

Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza psucie się produktów, a automatyczne odszranianie **redukuje obsługę i zwiększa komfort pracy personelu**.

?? Najważniejsze zalety

- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Kompaktowe wymiary – 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**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierne chłodzenie komory**
- **Parownik w górnej części urządzenia**
- **Automatyczne odszranianie**

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

?? Dane techniczne

Model EK711 1700
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S80(G)mmW)
Pojemność

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie (masne chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

-
- Powierzchnie matowo szlifowane
 - Higieniczne wnętrze z 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 profesjonalne
- Bary i mała gastronomia
- Kawiarnie i bistro
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

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