



**Stół chłodniczy 2-modułowy z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego GN 1/1 300L  
1250x700x850 AKT EK721 1702 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1702

**Cechy produktu**

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

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

**Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 2-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu (Rilling AKT EK721 1702)**

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

Model **Rilling AKT EK721 1702** dzięki dwudrzwiowej konstrukcji zapewnia **wygodną organizację produktów oraz łatwy dostęp do różnych stref chłodniczych.** Blat bez rantu tylnego zwiększa ergonomię pracy i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska.

---

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez potrzeby instalacji centralnej**, a wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**.  
Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa komfort pracy personelu**.

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **2 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **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

<b>Model</b> EK721 1702
<b>Typ</b> chłodniczy GN 1/1
<b>Liczba drzwi</b>
<b>Wysokość korpusu</b>
<b>Wymiary (S x G x W)</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Zakres temperatur</b>

---

<b>R290</b>
<b>Refrerant chłodniczy</b>
<b>Moc chłodnicza (parowania -10°C)</b>
<b>Zasilanie (olejowe chłodzenie)</b>
<b>Zużycie energii</b>
<b>Klasa klimatyczna</b>

---

### ?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary 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
- Kuchnie hotelowe i catering
- Zaplecza wymagające większej pojemności chłodniczej

**Zastosowanie:** Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy, zapewniający stabilne chłodzenie, dużą pojemność i wygodną organizację pracy.