

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
Długość (mm): 1250
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 230V
Pojemność (l): 300L
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): 2,5 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

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

Model EK721 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 1
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 1250 × 700 × 850 mm
Pojemność 700 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 0,5 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna T

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

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.
