

Stół chłodniczy 2-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 300L 1244x675x800 AKT EK721 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK721 1700

Cechy produktu
Długość (mm): 1244
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 380 W / 230 V
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, bez blatu (Rilling AKT EK721 1700)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do pracy w kuchniach, w których liczy się **elastyczność zabudowy, stabilne chłodzenie i wygodna organizacja produktów**.

Model **Rilling AKT EK721 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Dwudrzwiowa konstrukcja zapewnia **lepszą organizację pracy oraz szybki dostęp do różnych stref chłodniczych**.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie działa **niezależnie od instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**. Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa komfort pracy personelu**.

? Najważniejsze zalety

- **2 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Własne chłodzenie – niezależność instalacyjna**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna eksploatacja**

?? System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – gotowy do pracy
- 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 1700
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 2
Wysokość korpusu 700
Wymiary (S × G × W) 1244 × 675 × 800 mm
Pojemność 700
Zakres temperatur 0°C / +12°C

Czynnik chłodniczy	**R290**
Moc chłodnicza	310 W (przy parowania −10°C)
Zasilanie	230 V / 50 Hz (własne chłodzenie)
Zużycie energii	0,5 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna	T

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja 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
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

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

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).
