

Stół chłodniczy 3-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 400L 1716x675x800 AKT EK731 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK731 1700

Cechy produktu
Długość (mm): 1716
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 400 W / 230 V
Pojemność (l): 400L
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): 3,0 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 3-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, bez blatu (Rilling AKT EK731 1700)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w profesjonalnych kuchniach, w których kluczowa jest **duża pojemność, elastyczność zabudowy oraz stabilne chłodzenie**.

Model **Rilling AKT EK731 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Trzy niezależne komory

zapewniają **lepszą organizację pracy oraz szybki dostęp do produktów**.

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**. Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa efektywność pracy**.

Najważniejsze zalety

- **3 drzwi – maksymalna organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Własne chłodzenie – pełna niezależność**
- **Stabilna temperatura – dłuższa świeżość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Duża pojemność – do intensywnej pracy**

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 AKTEK731 1700
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 1
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 1616 × 675 × 800 mm
Pojemność 400 l

Zakres temperatur 3°C – 12°C
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 30 W (przy parowania −10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie) 200 W / 230 V
Zużycie energii 0,2 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna T

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 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 / RS485 (HACCP) –** zdalny monitoring i rejestracja danych
- **Możliwości montażu –** nóżki, kółka lub cokół

? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy, zapewniający dużą pojemność i możliwość integracji z ciągiem technologicznym.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).