

Stół chłodniczy 4-modułowy z blatem z własnym agregatem bez rantu tylnego GN 1/1 570L 2195x700x850 AKT EK741 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 2195
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 440 W / 230 V
Pojemność (l): 570L
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): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, z własnym chłodzeniem, blat bez rantu (Rilling AKT EK741 1702)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest **duża pojemność, szybki dostęp do produktów oraz stabilne chłodzenie**.

Model **Rilling AKT EK741 1702** wyposażony w cztery niezależne komory zapewnia **doskonałą organizację pracy i możliwość rozdzielenia produktów**. Blat bez rantu tylnego zwiększa

ergonomię i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska roboczego.

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów. Automatyczne odszranianie **zmniejsza obsługę i poprawia ciągłość pracy**.

Najważniejsze zalety

- **4 drzwi – maksymalna pojemność i organizacja pracy**
- **Własne chłodzenie – pełna niezależność**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **Stabilna temperatura – dłuższa świeżość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Idealny do intensywnej pracy w gastronomii**

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 AKTEK741 1702
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 4
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 2195 × 700 × 850 mm
Pojemność 570 l

Zakres temperatur	3°C / 12°C
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	30 W (przy parowania −10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)	240 V / 230 V
Zużycie energii	1,2 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna	T

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 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)
- Możliwość montażu: nóżki, kółka lub cokół

⍰⍰ Zastosowanie

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Lokale o dużym obciążeniu produkcyjnym

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