

Stół chłodniczy 4-modułowy bez blatu z własnym agregatem GN 1/1 570L 2188x675x800 AKT EK741 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK741 1700

Cechy produktu
Długość (mm): 2188
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 440 W / 230 V
Pojemność (l): 570L
Pojemność (l): 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, bez blatu (Rilling AKT EK741 1700)

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się **duża pojemność, elastyczność zabudowy oraz stabilne chłodzenie**.

Model **Rilling AKT EK741 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Cztery niezależne komory

zapewniają **maksymalną organizację pracy i szybki dostęp do produktów**.

Wbudowany agregat pozwala na **niezależną pracę urządzenia bez instalacji centralnej**, a wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów. Automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**.

Najważniejsze zalety

- **4 drzwi – maksymalna pojemność i organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Własne chłodzenie – pełna niezależność**
- **Stabilna temperatura – mniejsze straty produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **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 1700
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 4
Wysokość korpusu 70 mm
Wymiary (S × G × W) 2188 × 675 × 800 mm
Pojemność 70 l

Zakres temperatur	8°C / 12°C
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	310 W (przy parowania −10°C)
Zasilanie (własne chłodzenie)	240 V / 230 V
Zużycie energii	1,1 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
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

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

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).
