

Stół chłodniczy GN 2/3 1725x600x850 z centralnym chłodzeniem z blatem AKT ZK632 3601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK632 3601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1625
Głębokość (mm): 600
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 80W/230V
Pojemność (l): 370
Temperatura pracy (°C): 0/+12
Czynnik chłodniczy: R290
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 310W temp. odpar. -15°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,7 kWh/24h
Akcesoria: 3 ruszty,2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 2/3 do centralnego chłodzenia – 3-drzwiowy z blatem z rantem tylnym, 370 L – AKTZK6323601 Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy GN 2/3 w wersji **do centralnego chłodzenia** to rozwiązanie przeznaczone do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych, restauracjach oraz zapleczach produkcyjnych. Konstrukcja 3-drzwiowa i pojemność **370 L** zapewniają wygodne przechowywanie produktów oraz sprawną organizację pracy.

Model wyposażono w **blat z rantem tylnym o wysokości 50 mm (typ C)**, który zwiększa funkcjonalność stanowiska roboczego. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie, odparowanie kondensatu gorącym gazem oraz elektroniczny sterownik zapewniają stabilne warunki

chłodnicze i wygodną eksploatację. Urządzenie jest gotowe do podłączenia i wykonane w sposób higieniczny.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Wersja do centralnego chłodzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja** zapewniająca wygodny dostęp do produktów
- **Kompatybilność GN 2/3**
- **Blat z rantem tylnym 50 mm** zwiększający funkcjonalność stanowiska
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- **Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne odszranianie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu wspiera wygodną eksploatację
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie parametrów pracy

- Parownik zapianowany w tylnej ścianie zwiększa trwałość i ułatwia utrzymanie higieny

?? Dane techniczne

Wymiary (L × D × H) 725 × 600 × 850 mm
Pojemność 70 L
Wysokość korpusu 650 mm
Głębokość 640 mm
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Klasa klimatyczna 5

Akcesoria	3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic
Akcesoria	NKTZK63B3601

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary prowadnic
- Blat z rantem tylnym h = 50 mm (typ C)
- Elektroniczny sterownik

Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Widoczne powierzchnie szlifowane matowo
- Wysokiej jakości izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o dużej gęstości i wysokiej wytrzymałości mechanicznej
- Higieniczne wykonanie ułatwiające utrzymanie czystości
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

- Zamek do drzwi
- Dodatkowy ruszt GN 2/3 325 × 430 mm
- Dodatkowa para prowadnic
- 4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm
- 4 nóżki 200 mm zamiast standardowych 150 mm
- Moduł Bluetooth / Wi-Fi / RS 485
- Szuflady GN 2/3 zamiast drzwi skrzydłowych, wysokość użytkowa 216 mm

Zastosowanie: idealny do profesjonalnej gastronomii, restauracji i zapleczy kuchennych pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się trwałość, higiena i ergonomia pracy.