

Stół chłodniczy z centralnym chłodzeniem bez blatu AKT ZK711 1600A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1600A

Cechy produktu
Szerokość (mm): 682
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 50W / 230V
Pojemność (l): 140L
Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 201 W temp. odpar. -10°C
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 1-drzwiowy do centralnego chłodzenia – bez blatu – AKT ZK711 1600A Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji jednodrzwiowej to kompaktowe urządzenie przeznaczone do pracy w profesjonalnych kuchniach oraz systemach centralnego chłodzenia. Konstrukcja bez blatu umożliwia integrację z zabudową gastronomiczną i dopasowanie stanowiska roboczego do indywidualnych potrzeb.

Model zaprojektowany do pracy w instalacjach **centralnego chłodzenia**, zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów oraz równomierny rozkład temperatur w całej komorze.

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Kompaktowa konstrukcja GN 1/1**
- **Wersja bez blatu – do zabudowy**
- **Równomierny rozkład temperatur**
- **Higieniczne wykonanie i łatwe czyszczenie**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony w tylnej części urządzenia
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

? Dane techniczne

Model	ZK711 1600A

Typ Typ chłodniczy GN 1/1, 1-drzwiowy
System chłodzenia System chłodzenia
Wymiary bez opakowania (S × G × W) Wymiary bez opakowania (S × G × W)
Wysokość korpusu Wysokość korpusu
Głębokość Głębokość
Pojemność Pojemność
Zakres temperatur Zakres temperatur
Moc chłodnicza Moc chłodnicza (przy temperaturze parowania −10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie) Zasilanie (centralne chłodzenie)

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para prowadnic

? Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Idealny do zabudowy gastronomicznej oraz pracy w systemach centralnego chłodzenia w profesjonalnych kuchniach.

Uwaga: **Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych**

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).