

Stół chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1150x700x850 AKT ZK721 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK721 1602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1150
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 80W / 230V
Pojemność (l): 270L
Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy do centralnego chłodzenia – blat bez rantu tylnego – AKT ZK721 1602 Rilling

Dwudrzwiowy stół chłodniczy GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**. Model wyposażony w blat roboczy bez rantu tylnego, co umożliwia łatwą integrację z zabudową kuchenną i swobodną organizację stanowiska pracy.

Urządzenie zapewnia stabilne warunki przechowywania dzięki **wymuszonemu obiegowi powietrza** oraz parownikowi umieszczonemu w górnej części komory. **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem** ograniczają konieczność obsługi i zwiększają niezawodność pracy.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Blat bez rantu – idealny do zabudowy**
- **Dwudrzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu**
- **Higieniczne wykonanie ze stali nierdzewnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wymuszony obieg powietrza – stabilna temperatura w całej komorze
- Parownik umieszczony w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

⚙️ Dane techniczne

Model GKTZK721 1602
Typ Typ chłodniczy GN 1/1, 2-drzwiowy
System chłodzenia System chłodzenia
Wymiary (S × G × W) Wymiary (S × G × W)
Wysokość korpusu Wysokość korpusu
Pojemność Pojemność
Zakres temperatur Zakres temperatur
Moc chłodnicza Moc chłodnicza (temperatura parowania –10°C)
Zasilanie Zasilanie

Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic
- Blat roboczy bez rantu tylnego

Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyoblonym dnem komory

Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)

- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni i ciągów technologicznych wykorzystujących centralne systemy chłodzenia.

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