

Stół chłodniczy 3-drzwiowy do centralnego chłodzenia z blatem z rantem tylnym 1625x700x850 Linia 700 AKT ZK731 1601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1625
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16 / +40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330 W (temp. odpar. −10°C)
Zużycie energii (kWh/h): 2,8 kWh / 24 h
Akcesoria: 3 ruszty, 3 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy – do centralnego chłodzenia, blat z rantem (typ C) – AKT ZK731 1601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Ten **profesjonalny stół chłodniczy 3 drzwiowy** rozwiązuje realny problem przechowywania produktów w warunkach dużego obciążenia – zapewnia stabilną temperaturę, ogranicza straty żywności i usprawnia codzienną pracę personelu.

Model przeznaczony do **centralnego chłodzenia** idealnie współpracuje z instalacjami chłodniczymi w gastronomii. **Wymuszony obieg powietrza** zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze, dzięki czemu produkty nie psują się szybciej, a **automatyczne odszranianie** ogranicza konieczność obsługi i oszczędza czas zespołu kuchennego.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 3 drzwiowy**
- **Do centralnego chłodzenia – idealny do profesjonalnych instalacji**
- **Blat z rantem 50 mm – wygodna i bezpieczna praca**
- **Stabilna temperatura nawet przy dużym obciążeniu**
- **Mniejsze straty produktów i lepsza organizacja pracy**
- **Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej**

👥 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie hotelowe
- Firmy cateringowe i produkcja gastronomiczna
- Kuchnie zbiorowego żywienia
- Obiekty pracujące w systemie centralnego chłodzenia
- Miejsca, gdzie liczy się szybka obsługa i duża rotacja produktów

❄️ System chłodzenia i wydajność

- Wersja do centralnego chłodzenia
- Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura w całej komorze
- Parownik w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model	ZK731 1601
Typ	Szafa chłodniczy GN 1/1, 3-drzwiowy
System chłodzenia	Statyczne
Blat	Z blatem tylnym 50 mm (typ C)
Wymiary z blatem (S × G × W)	725 × 790 × 2010 mm

Wysokość korpusu
Głębokość
Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania −10°C)
Zasilanie 230 V
Wyposażenie zewne, 3 pary prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej – trwałość i odporność na intensywną eksploatację
- Powierzchnie matowo szlifowane – mniej zabrudzeń i łatwiejsze czyszczenie

- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości – niższe zużycie energii
- Higieniczne wnętrze z wyoblonym dnem – szybsze i dokładniejsze mycie
- Przystosowany do pracy ciągłej w gastronomii

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość konfiguracji drzwi i/lub szuflad GN
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny dla kuchni, które potrzebują dużej pojemności, stabilnej temperatury i sprawnej organizacji pracy przy intensywnym użytkowaniu.

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