

Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy z blatem, z centralnym chłodzeniem, bez rantu tylnego 1625x700x850 AKT ZK731 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1625
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 130W / 230V
Pojemność (l): 420L
Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C
Moc chłodnicza (W): Moc chłodnicza
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – do centralnego chłodzenia, z blatem bez rantu tylnego

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny 3-drzwiowy GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Urządzenie zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów, co ogranicza ich psucie i ułatwia organizację pracy personelu.

Dzięki konstrukcji z blatem roboczym bez rantu tylnego stół sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się swobodny dostęp i ergonomia pracy. System przystosowany do **centralnego chłodzenia** gwarantuje wydajność oraz integrację z instalacją chłodniczą obiektu.

To rozwiązanie dla restauracji, cateringu i kuchni produkcyjnych, które potrzebują niezawodnego i funkcjonalnego zaplecza chłodniczego.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja ułatwiająca organizację pracy**
- **Blat roboczy bez rantu – większa ergonomia**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Układ przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem zmniejsza konieczność obsługi
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**
- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Wymiary (S × G × W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza
Zasilanie

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary prowadnic

⚙️ Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami dna ułatwiającymi czyszczenie

---

🔌 Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Profesjonalne kuchnie, restauracje, catering oraz zaplecza gastronomiczne pracujące w systemach centralnego chłodzenia.

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