

Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy do centralnego chłodzenia bez blatu 1616x675x800 Linia 700 AKT ZK731 1600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1600

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1618
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie elektryczne: 130W / 230V
Pojemność (l): 420L
Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 bez blatu – do centralnego chłodzenia – AKT ZK731 1600 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny 3-drzwiowy GN 1/1 przeznaczony do pracy w profesjonalnych kuchniach i systemach centralnego chłodzenia. Zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów, co ogranicza straty i usprawnia codzienną pracę personelu.

Wersja bez blatu umożliwia indywidualną zabudowę oraz dopasowanie do ciągów technologicznych. Dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza urządzenie utrzymuje równomierną temperaturę w całej komorze, co przekłada się na bezpieczeństwo przechowywanej żywności.

To rozwiązanie dla restauracji, cateringu oraz kuchni produkcyjnych, które wymagają niezawodnego i elastycznego zaplecza chłodniczego.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja ułatwiająca organizację pracy**
- **Wersja bez blatu – możliwość indywidualnej zabudowy**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❄️ System chłodzenia i technologia

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

? Dane techniczne

Model / Kod artykułu
Wymiary (S × W × G)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza (przy temperaturze parowania –10°C)
Zasilanie (wentylowane chłodzenie)

?? 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.**

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).
