

Barowy stół chłodniczy z własnym chłodzeniem ze zlewami i komorą agregatu z prawej strony AGTM722R81-2/2 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AGT M722R 81-2/2

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1950
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 980
Moc (W): 440
Temperatura pracy (°C): +2/+10
Moc chłodnicza (W): 440W temp. odpar. -10°C
Akcesoria: Rura przelewowa

Stół chłodniczy GN 1/1 570 L z centralnym chłodzeniem, 4-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT ZK741 1601A Rilling

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 do centralnego chłodzenia, przeznaczony do pracy w kuchniach wykorzystujących instalacje chłodnicze, gdzie kluczowe znaczenie mają wydajność, ciągłość pracy oraz eliminacja dodatkowych źródeł ciepła.

4-drzwiowa konstrukcja zapewnia **maksymalną pojemność oraz wygodny dostęp do produktów**, co pozwala na sprawną organizację pracy nawet przy dużym obciążeniu. Urządzenie utrzymuje **stabilne warunki chłodnicze w całej komorze**, ograniczając straty surowców.

Blat roboczy z rantem tylnym (typ C) zwiększa ergonomię pracy oraz zabezpiecza przestrzeń roboczą przed zabrudzeniami.

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **4-drzwiowa konstrukcja – duża pojemność 570 L**
- **Brak agregatu – mniejsze obciążenie cieplne kuchni**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- restauracje i kuchnie przemysłowe
- hotele i duże zaplecza gastronomiczne
- catering i zakłady produkcyjne
- obiekty z centralnym systemem chłodzenia

?? System chłodzenia i technologia

- Praca w systemie **centralnego chłodzenia**
- Brak zaworu rozprężnego – możliwość indywidualnego dopasowania instalacji

- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **-2°C / +10°C**
- Wymagany odpływ kondensatu

?? Dane techniczne

Model Kn-artykułu MKT Z K74 1 160 1 4
Konstrukcja Konstr
Standard GN GN 11
Pojemność Pojem
Wymiary z blatem (S × G × W) 2000 × 700 × 850 mm

Moc chłodnicza 310 W (temp. parowania –15°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie) 230 V / 1 / 50 Hz
Czynnik chłodniczy R290
Temperatura otoczenia +16°C do +40°C
Wyposażenie standardowe 4 prowadnice

Konstrukcja i higiena

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 –** kontrola i HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów
- Opcjonalne szuflady zamiast drzwi

Zastosowanie: Profesjonalne kuchnie pracujące w systemach centralnego chłodzenia, gdzie kluczowe są wydajność, ergonomia oraz stabilność temperatury.