



**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

Moc chłodnicza (W): 440W temp. odpar. -10°C

Temperatura pracy (°C): +2/+10

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
Konstrukcja
Standard GN
Wymiary
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)

Moc chłodnicza (parowania -15°C)
Zasilanie (Centralne chłodzenie)
Rzutnik chłodniczy
Temperatura otoczenia
Wyposażenie/standardowe

?? 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.