

Stół chłodniczy 4-modułowy do centralnego chłodzenia, blat z rantem tylnym GN 1/1 570L 2095x700x850 AKT ZK741 1601A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1601A

Cechy produktu
Długość (mm): 2095
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Pojemność (l): 570L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

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 kluczowa jest wydajność, ciągłość pracy i eliminacja dodatkowych źródeł ciepła.

4-drzwiowa konstrukcja zapewnia **maksymalną pojemność i 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 i zabezpiecza przestrzeń roboczą.

Najważniejsze zalety

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

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- 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 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	MCZK 7416
Typ	Izwiowy
Standard GN	

Pojemność	70 l
Wymiary z blatem (S × G × W)	700 × 700 × 850 mm
Moc chłodnicza	310 W (temp. parowania –15°C)
Zasilanie	230 V (centralne chłodzenie)
Czynnik chłodniczy	R290
Temperatura otoczenia	16°C – 40°C
Akcesoria	4 kosze GN 1/1, 4 pary prowadnic

🧼 Konstrukcja i higiena

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami

- Konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy

⍰ 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: Stół chłodniczy do profesjonalnych kuchni pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się wydajność, ergonomia i stabilność temperatury.