

Stół chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia, blat z rantem tylnym 690x700x850 150L Linia 700 AKT ZK711 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 690
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 300W/ 230V
Pojemność (l): 150L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 201W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,9 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 150 L do centralnego chłodzenia, 1-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT ZK711 1701 Rilling

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 do centralnego chłodzenia zaprojektowany do pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest integracja z instalacją chłodniczą oraz stabilne warunki przechowywania produktów.

Urządzenie umożliwia **bezpośrednie podłączenie do centralnego układu chłodzenia**, eliminując konieczność stosowania agregatu i ograniczając emisję ciepła w kuchni. Zapewnia **równomierne chłodzenie i stabilną temperaturę w całej komorze**.

Blat roboczy z rantem tylnym (typ C) zwiększa ergonomię pracy i zabezpiecza stanowisko przed zabrudzeniami.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Brak agregatu – mniej ciepła w pomieszczeniu**
- **Kompaktowa konstrukcja GN 1/1**
- **Blat roboczy z rantem tylnym (typ C)**
- **Równomierna temperatura w całej komorze**
- **Elektryczne odszranianie**

Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- restauracje i kuchnie przemysłowe
- hotele i 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 w górnej części komory
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Elektryczne odszranianie
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**
- Wymagany odpływ kondensatu

?? Dane techniczne

Model artykułu
Typ
Standard GN
Pojemność

Wymiary z opakowaniem (S × G × W)
Moc chłodnicza (przy temperatura parowania –10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Czynnik chłodniczy

Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze ułatwiające czyszczenie
- Przystosowanie do intensywnej eksploatacji

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 –** kontrola i transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów

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