

Stół chłodniczy 2-modułowy do centralnego chłodzenia, blat z rantem tylnym GN 1/1 1150x700x850 AKT ZK721 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK721 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 1150
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 380W/ 230V
Pojemność (l): 300L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodzenia (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 300 L do centralnego chłodzenia, 2-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT ZK721 1701 Rilling

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

Urządzenie eliminuje konieczność stosowania agregatu, co **ogranicza emisję ciepła w kuchni** i poprawia komfort pracy. Dzięki **wymuszonemu obiegowi powietrza** zapewnia równomierną 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**
- **2-drzwiowa konstrukcja – lepsza organizacja pracy**
- **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	**Model artykułu**
Typ	**Typ**
Standard GN	**Standard GN**
Pojemność	**Pojemność**

Wymiary z blatem (S × G × W)
Moc chłodnicza (parowania –10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)

✅ Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 2 pary 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, kółkach lub cokole**
- Możliwość zmiany strony zawiasów

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

Uwaga: **Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.**