



**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**

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1150

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 380W/ 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Moc chłodzenia (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

**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**

<b>Model</b>
<b>Typ</b>
<b>Standard</b>
<b>Pojemność</b>

---

<b>Wymiary zewnętrzne (S × G × W)</b>
<b>Moc techniczna (parowania -10°C)</b>
<b>Zasilanie (centralne chłodzenie)</b>

---

### **?? Wyposażenie standardowe**

- 2 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 2 pary przewodnic

---

### **?? 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.**