



**Stół chłodniczy 3-modułowy GN 1/1 do centralnego chłodzenia, blat z rantem tylnym GN 1/1 1625x700x850
AKT ZK731 1701 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1701

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 400L

Długość (mm): 1625

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 120W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,0 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 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 1/1 400 L do centralnego chłodzenia, 3-drzwiowy, blat z rantem tylnym (typ C) – AKT ZK731 1701 Rilling

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

Dzięki pracy w systemie centralnym urządzenie **eliminuje konieczność stosowania agregatu**, co ogranicza emisję ciepła w pomieszczeniu i poprawia komfort pracy personelu. **Wymuszony obieg powietrza** zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze.

Blat roboczy z rantem tylnym (typ C) zwiększa ergonomię stanowiska i zabezpiecza przestrzeń roboczą przed zabrudzeniami.

?? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Brak agregatu – mniej ciepła w kuchni**
- **3-drzwiowa konstrukcja – wygodna 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 |
| |
| Typ |
| |
| Standard |
| |
| Pojemność |

| |
|----------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne (S × G × W) |
| |
| Moc techniczna (parowania -10°C) |
| |
| Zasilanie (centralne chłodzenie) |

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 3 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.