

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
Długość (mm): 1625
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 120W / 230V
Pojemność (l): 400L
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): 3,0 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

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	**MGTZK 73 1700**
Typ	**Typ zwiowy**
Standard GN	**Standard GN**
Pojemność	**700 l**

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

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 3 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.