



**Stół chłodniczy 4-modułowy do centralnego chłodzenia,
blat z rantem tylnym GN 1/1 570L 2095x700x850 AKT
ZK741 1701 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1701

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2095

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 120W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary przewodnic

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

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

**4-drzwiowy stół chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia, z blatem z
rantem tylnym AKTZK7411701 RILLING**

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Ten **4-drzwiowy stół chłodniczy profesjonalny** ułatwia organizację pracy, zapewnia wygodny dostęp do produktów i pozwala utrzymać stabilne warunki przechowywania podczas codziennej eksploatacji.

Model **AKTZK7411701 RILLING** jest przeznaczony do pracy w systemie **centralnego chłodzenia** i został wyposażony w blat typu C z rantem tylnym o wysokości 50 mm. Wymuszony obieg powietrza

zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze, a automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają obsługę i usprawniają pracę personelu.

🔗 Najważniejsze zalety

- **Wersja do centralnego chłodzenia**
- **Blat z rantem tylnym $h = 50$ mm**
- **4-drzwiowa konstrukcja GN 1/1 o pojemności 570 l**
- **Wymuszony obieg powietrza dla równomiernego chłodzenia**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem**
- **Ergonomiczne rozwiązanie do profesjonalnej gastronomii**

🔗🔗 System chłodzenia i technologia

Ten stół chłodniczy gastronomiczny został przygotowany do współpracy z centralnym układem chłodzenia. Parownik umieszczony w górnej części komory oraz wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniają równomierne chłodzenie całej przestrzeni użytkowej, co pomaga utrzymać odpowiednie warunki przechowywania produktów. Elektroniczny sterownik umożliwia wygodną kontrolę parametrów pracy, a automatyczne odszranianie ogranicza czas potrzebny na obsługę urządzenia.

- przystosowany do centralnego chłodzenia
- parownik w górnej części komory

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- odparowanie kondensatu gorącym gazem
- elektroniczny sterownik

?? Dla kogo jest ten stół

Model sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się szybka organizacja pracy, wygodny dostęp do chłodzonych produktów i niezawodność podczas intensywnego użytkowania.

- restauracje
- hotele
- firmy cateringowe
- kuchnie zbiorowego żywienia
- profesjonalne zaplecza gastronomiczne

?? Dane techniczne

Typ urządzenia chłodniczy GN 1/1

-
- 4 ruszty nierdzewne

- 4 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- wykonanie higieniczne przystosowane do profesjonalnej gastronomii
- blat typu C z rantem tylnym $h = 50 \text{ mm}$
- solidna 4-drzwiowa konstrukcja GN 1/1
- urządzenie przygotowane do podłączenia do centralnego systemu chłodzenia

? Możliwości doposażenia

Urządzenie można rozbudować o dodatkowe elementy, które ułatwiają dopasowanie stołu do układu kuchni oraz sposobu pracy personelu.

- zamek do drzwi lub szuflady
- ruszt GN 1/1 $325 \times 530 \text{ mm}$
- para przewodnic
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem, $\varnothing 125 \text{ mm}$
- 4 nóżki 150 mm zamiast standardowych 100 mm

-
- moduł Bluetooth
 - moduł Wi-Fi
 - moduł RS 485
 - blok 2 szuflad GN 1/1 zamiast drzwi skrzydłowych

Zastosowanie: Idealny do restauracji, hoteli, cateringu i profesjonalnych kuchni pracujących w systemie centralnego chłodzenia, gdzie liczy się wygodne przechowywanie produktów, dobra organizacja stanowiska i sprawna praca zespołu.

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