

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
Długość (mm): 2095
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 120W / 230V
Pojemność (l): 570L
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): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

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	stół chłodniczy GN 1/1
Typ urządzenia	stół chłodniczy GN 1/1

Wariant do centralnego chłodzenia, z blatem z rantem tylnym
Nr artykułu NKT7K741 701
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (L × D × H) 2095 × 700 × 850 mm
Pojemność 570 l
Moc chłodnicza 330 W (temp. zal par. -10°C)
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Zasilanie elektryczne 280 W / 230 V

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 pary prowadnic

?? Konstrukcja i higiena

- wykonanie higieniczne przystosowane do profesjonalnej gastronomii
- blat typu C z rantem tylnym h = 50 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 × 530 mm
- para prowadnic
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem, Ø 125 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.**