



## **Stół chłodniczy z centralnym chłodzeniem, bez blatu GN 2/3 1716x575x800 AKT ZK632 3600 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK632 3600

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 2/3

Pojemność (l): 370L

Długość (mm): 1716

Głębokość (mm): 575

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 320W temp. odpar. -15°C

Zasilanie: 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,7 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

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

## **Stół chłodniczy gastronomiczny GN 2/3 – 3-drzwiowy – do centralnego chłodzenia – bez blatu – AKT ZK632 3600 Rilling**

**Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 2/3** zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się **ciągłość chłodzenia i maksymalne wykorzystanie przestrzeni roboczej**. Model **AKT ZK632 3600 Rilling** w wersji **do centralnego chłodzenia i bez blatu** doskonale sprawdza się w zabudowie ciągów technologicznych.

Urządzenie zapewnia **stabilną temperaturę nawet przy dużym obciążeniu**, co ogranicza straty

---

produktów i poprawia bezpieczeństwo przechowywania. Dzięki trzydrzwiowej konstrukcji oraz ergonomicznej organizacji wnętrza **przyspiesza pracę personelu** i ułatwia codzienną obsługę w kuchni.

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **3-drzwiowa konstrukcja zwiększająca dostęp do produktów**
- **Równomierna temperatura w całej komorze**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Kompaktowa konstrukcja GN 2/3 do pracy profesjonalnej**

### **🔍 Dla kogo jest ten stół chłodniczy**

Ten **profesjonalny stół chłodniczy** przeznaczony jest dla restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia, które pracują w systemach centralnego chłodzenia. Sprawdza się wszędzie tam, gdzie potrzebne jest **wydajne chłodzenie, szybki dostęp do produktów i możliwość zabudowy urządzenia w ciągu roboczym**.

---

### **🔍 System chłodzenia i technologia**

- **Wymuszony obieg powietrza** zapewnia równomierne chłodzenie i ogranicza różnice temperatur

- **Automatyczne odszranianie** zmniejsza konieczność ingerencji personelu
- **Odparowanie skroplin gorącym gazem** wspiera stabilną pracę urządzenia
- **Elektroniczny sterownik** umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury
- **Parownik w tylnej ścianie** pozwala efektywnie wykorzystać przestrzeń komory
- Zakres temperatur pracy:  $-2^{\circ}\text{C}$  /  $+12^{\circ}\text{C}$

## ?? Dane techniczne

<b>Model</b> K632 3600
<b>Typ urządzenia</b> GN 2/3
<b>Wariant</b> alnego chłodzenia / bez blatu
<b>Liczba drzwi</b>
<b>Wymiary</b> (S x G x W)

---

<b>Pojemność</b>
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Temperatura otoczenia</b>
<b>Refronik chłodniczy</b>
<b>Moc chłodnicza (parowania -15°C)</b>
<b>Zasilanie (0V/centralne chłodzenie)</b>
<b>Zużycie energii</b>
<b>Klasa klimatyczna</b>

---

?? Wyposażenie standardowe

- 
- 3 ruszty nierdzewne GN 2/3

- 3 pary przewodnic

---

## ?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna ułatwiającymi czyszczenie

---

## ?? Opcje dodatkowe

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Nóżki, kółka lub cokół

**Zastosowanie:** Stół chłodniczy do centralnego chłodzenia przeznaczony do profesjonalnych kuchni i zapleczy gastronomicznych, gdzie wymagane jest stabilne chłodzenie oraz integracja urządzeń w ciągach roboczych.