

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

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK632 3600

Cechy produktu
Długość (mm): 1716
Głębokość (mm): 575
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 230V
Pojemność (l): 370L
Pojemność [GN]: GN 2/3
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 320W temp. odpar. -15°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,7 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

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°C / +12°C**

? Dane techniczne

Model AK632 3600
Typ urządzenia Stół chłodzenia GN 2/3
Wariant Do centralnego chłodzenia / bez blatu
Liczba drzwi 1
Wymiary (S × G × W) 1 × 575 × 800 mm

Pojemność 70 l
Zakres temperatur +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 110 W (temp. parowania −15°C)
Zasilanie 230 V / 50 Hz (centralne chłodzenie)
Zużycie energii 0,7 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna T

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne GN 2/3
- 3 pary prowadnic

? 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.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).