

Stół chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 690x700x850 AKT ZK711 1602A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1602A

Cechy produktu
Długość (mm): 690
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 150W / 230V
Pojemność (l): 140L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 201W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,6 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 1-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, z blatem bez rantu (Rilling AKT ZK711 1602A)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**, idealny do kuchni, w których liczy się **wydajność, ciągłość pracy i integracja z instalacją chłodniczą**.

Model **Rilling AKT ZK711 1602A** zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów nawet przy intensywnym użytkowaniu, a **blat bez rantu tylnego** zwiększa ergonomię pracy i ułatwia

utrzymanie czystości stanowiska.

Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**.

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Stabilna temperatura – lepsza jakość przechowywania produktów**
- **Blat bez rantu – łatwiejsze czyszczenie i ergonomia pracy**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna eksploatacja w systemie centralnym**

?? System chłodzenia i technologia

- Przystosowanie do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony poza komorą urządzenia
- Automatyczne odszranianie

- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model AK7 ZK711 1602A
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wymiary W0 × 700 (S850 G × W)
Pojemność 140 l
Zakres temperatur 0°C / +12°C

Moc chłodnicza (parowania −10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy gastronomicznej
- Higieniczne wykonanie wnętrza
- Powierzchnie ułatwiające utrzymanie czystości

?? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Hotele i zaplecza gastronomiczne
- Zakłady żywienia zbiorowego
- Obiekty pracujące na instalacji centralnego chłodzenia

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych w systemach centralnego chłodzenia, idealny do intensywnej pracy w gastronomii.

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