



## **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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 140L

Długość (mm): 690

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 201W temp. odpar. -10°C

Zasilanie: 150W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 1,6 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para przewodnic

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

## **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

<b>Model</b> K711 1602A
<b>Typ</b> chłodniczy GN 1/1
<b>Liczba drzwi</b>
<b>Wymiary (SxGxW)</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Zakres temperatur</b>

---

Moc chłodnicza (parowania $-10^{\circ}\text{C}$ )
Zasilenie (centralne chłodzenie)

---

### ?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para przewodnic

---

### ?? 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.**