



Stół chłodniczy 4-modułowy z blatem bez rantu tylnego z centralnym chłodzeniem GN 1/1 570 L 2095x700x850 AKT ZK741 1602A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1602A

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2095

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 120W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary przewodnic

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, blat bez rantu (Rilling AKT ZK741 1602A)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, idealny do kuchni o dużym obciążeniu, gdzie kluczowa jest wydajność, ciągłość pracy i optymalizacja kosztów energii.

Model **Rilling AKT ZK741 1602A** dzięki czterodrzwiowej konstrukcji zapewnia **wygodną organizację produktów oraz szybki dostęp do poszczególnych sekcji**. Blat bez rantu tylnego

zwiększa ergonomię pracy i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska.

Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**. Urządzenie współpracuje z instalacją centralną, co pozwala na **lepszą kontrolę zużycia energii w obiekcie**.

📌 Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia – optymalizacja kosztów energii**
- **4 drzwi – szybki dostęp i lepsza organizacja pracy**
- **Duża pojemność – idealny do intensywnej eksploatacji**
- **Blat bez rantu – łatwiejsze utrzymanie czystości**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**

📌 System chłodzenia i technologia

- **Przystosowanie do systemu centralnego chłodzenia (bez wbudowanego agregatu)**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur**
- **Parownik w górnej części komory**

- Automatische odszranianie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**
- Urządzenie dostarczane bez zaworu rozprężnego

?? Dane techniczne

Model K741 1602A
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wymiary (S x G x W)
Objętność

Zakres temperatur
Moc techniczna (parowania -10°C)
Zasilanie (Centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Powierzchnie matowo szlifowane
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)** – zdalny monitoring, zarządzanie urządzeniem i rejestracja danych
- **Możliwości montażu** – nóżki, kółka lub cokół
- **Konfiguracja komór** – możliwość zastosowania drzwi lub szuflad

🔗🔗 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje o dużym obciążeniu
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i zakłady żywienia zbiorowego
- Obiekty pracujące na centralnym systemie chłodzenia

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, zapewniający dużą pojemność, stabilne chłodzenie i optymalizację pracy w systemach centralnych.

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