

Stół chłodniczy 4-modułowy bez blatu z centralnym chłodzeniem GN 1/1 570 L 2088x675x800 AKT ZK7411600A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1600A

Cechy produktu
Zasilanie: 120W / 230V
Pojemność (l): 570L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, bez blatu (Rilling AKT ZK741 1600A)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**, idealny do kuchni o dużym obciążeniu, gdzie liczy się **wydajność, stabilna temperatura i możliwość zabudowy urządzenia**.

Model **Rilling AKT ZK741 1600A** w wersji **bez blatu** pozwala na pełną integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Czterodrzwiowa konstrukcja zapewnia **wygodny dostęp do produktów oraz lepszą organizację pracy**.

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

współpracuje z instalacją centralną, co pozwala na **efektywne zarządzanie energią w obiekcie**.

***Dla wersji centralnego chłodzenia urządzenie dostarczane jest bez zaworu rozprężnego.**

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia – optymalizacja kosztów**
- **4 drzwi – szybki dostęp i lepsza organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – możliwość zabudowy w ciągu technologicznym**
- **Duża pojemność – idealny do intensywnej pracy**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**

?? System chłodzenia i technologia

- Przystosowanie do systemu centralnego chłodzenia (bez agregatu)
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik w górnej części komory
- Automatyczne odszranianie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

? Dane techniczne

Model	AKTEZK741 1600A
Typ	Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi	4
Wymiary bez blatu (S × G × W)	2088 × 675 × 800 mm
Pojemność	770
Zakres temperatur	0°C / +12°C
Moc chłodnicza	350 W (temp. zaparowania −10°C)

Zasilanie (wentylowane chłodzenie)
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 pary prowadnic

? 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 i rejestracja danych
- **Możliwości montażu –** nóżki, kółka lub cokół

? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje o dużym obciążeniu
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Obiekty pracujące na centralnym systemie chłodzenia
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, zapewniający dużą pojemność, stabilne chłodzenie oraz możliwość integracji z ciągiem technologicznym.

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

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).