

Stół chłodniczy GN 1/1 z blatem bez rantu tylnego z centralnym chłodzeniem 690x700x850 150L AKT ZK711 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 690
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 300W/ 230V
Pojemność (l): 150L
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): 1,9 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 1-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, blat bez rantu (Rilling AKT ZK711 1702)

Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**, idealny do kuchni, w których liczy się **stabilna temperatura, optymalizacja kosztów energii i integracja z instalacją chłodniczą**.

Model **Rilling AKT ZK711 1702** z korpusem o wysokości 700 mm i blatem bez rantu zapewnia **wygodną organizację pracy oraz łatwe utrzymanie czystości stanowiska**. Jednodrzwiowa

konstrukcja sprawdzi się tam, gdzie potrzebne jest **wydajne chłodzenie przy ograniczonej przestrzeni**.

Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**. Dzięki pracy w systemie centralnym urządzenie pozwala na **lepsze zarządzanie zużyciem energii w obiekcie**.

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

⭐ Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **Kompaktowa konstrukcja – idealna do małych przestrzeni**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia pracy**
- **Stabilna temperatura – lepsza trwałość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Integracja z systemem chłodniczym obiektu**

❄️ 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 ZK711 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S×G×W)

Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza (przy temperatura parowania −10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna

Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości

- Powierzchnie matowo szlifowane
- Higieniczne wnętrze z 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 i kuchnie profesjonalne
- Bary i mała gastronomia
- Kawiarnie i bistro
- Obiekty pracujące na centralnym systemie chłodzenia

Zastosowanie: Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, zapewniający stabilne warunki przechowywania i optymalizację kosztów eksploatacji.
