

Stół chłodniczy GN 1/1 bez blatu z centralnym chłodzeniem 682x675x800 150 L Linia 700 AKT ZK711 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1700

Cechy produktu
Długość (mm): 682
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
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, bez blatu (Rilling AKT ZK711 1700)

Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**, idealny do kuchni, w których liczy się **oszczędność miejsca, stabilna temperatura i możliwość zabudowy urządzenia**.

Model **Rilling AKT ZK711 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Dzięki kompaktowej konstrukcji

sprawdzi się w miejscach, gdzie potrzebne jest **wydajne chłodzenie przy ograniczonej przestrzeni**.

Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**. Praca w systemie centralnym pozwala na **lepsze zarządzanie energią w obiekcie**.

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

? Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Kompaktowe wymiary – oszczędność miejsca**
- **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 MKT ZK711 1700
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 1675 × 800 mm

Pojemność	**50 l**
Zakres temperatur	**+2 / +12°C**
Moc chłodnicza	**300 W** (przy parowania −10°C)
Zasilanie	**230 V** (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna	**T**

?? 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
- Kuchnie wymagające zabudowy urządzeń

Zastosowanie: Kompaktowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, zapewniający stabilne warunki przechowywania i możliwość integracji z ciągiem technologicznym.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).
