

Stół chłodniczy 2-modułowy z blatem z centralnym chłodzeniem bez rantu tylnego GN 1/1 300L 1150x700x850 AKT ZK721 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK721 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 1150
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 380W/ 230V
Pojemność (l): 300L
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): 2,5 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 2-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, blat bez rantu tylnego (Rilling AKT ZK721 1702)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**, idealny do kuchni, w których liczy się **wydajność, stabilna temperatura i optymalizacja kosztów energii**.

Model **Rilling AKT ZK721 1702** dzięki dwudrzwiowej konstrukcji zapewnia **wygodną organizację produktów oraz szybki dostęp do różnych stref chłodniczych**. 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**. Praca w systemie centralnym pozwala na **lepsze zarządzanie energią w obiekcie**.

Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **2 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Blat bez rantu tylnego – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **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 ZK721 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 1
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 750 × 700 × 850 mm
Pojemność 700 l

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

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja 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
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Obiekty pracujące na centralnym systemie chłodzenia

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

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