



## **Stół chłodniczy 2-modułowy bez blatu z centralnym chłodzeniem GN 1/1 300L 1144x675x800 AKT ZK721 1700 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK721 1700

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1144

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 80W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,5 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

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

## **Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 2-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, bez blatu (Rilling AKT ZK721 1700)**

**Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1** zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach, w których liczy się **oszczędność miejsca, stabilne chłodzenie i możliwość zabudowy urządzenia.**

Model **Rilling AKT ZK721 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Dwudrzwiowa konstrukcja

---

zapewnia **wygodną organizację produktów oraz szybki dostęp do różnych stref chłodniczych.**

Dzięki pracy w systemie centralnego chłodzenia urządzenie pozwala na **optymalizację zużycia energii w obiekcie**, a wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**. Automatyczne odszranianie **ogranicza obsługę i zwiększa komfort pracy personelu.**

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **2 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **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 kroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

**?? Dane techniczne**

<b>Model</b> K721 1700
<b>Typ urządzenia</b> chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia
<b>Wysokość korpusu</b>
<b>Wymiary (S x G x W)</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Zakres temperatur</b>

---

<b>Moc chłodnicza (parowania -10°C)</b>
<b>Zasilanie (centralne chłodzenie)</b>
<b>Klasa klimatyczna</b>
<b>Żywnik chłodniczy</b>

---

### ?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

---

### ?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja wykonana 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
- **Możliwość konfiguracji** – drzwi lub szuflady w różnych układach

---

## 📄 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- 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 stabilne chłodzenie oraz możliwość integracji z ciągiem technologicznym.

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