

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
Długość (mm): 1144
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 80W / 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, 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 skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

? Dane techniczne

Model AKT2K721 1700
Typ urządzenia 2-drzwiowy szafa chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 1444 × 675 × 800 mm
Pojemność 700 l
Zakres temperatur 0°C / +12°C

Moc chłodnicza 310 W (temp. parowania −10°C)
Zasilanie 230 V / 50 Hz / 1~
Klasa klimatyczna 5
Czynnik chłodniczy R290

🛠️ Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

❄ 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.**

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).