

Stół chłodniczy 3-modułowy GN 1/1 do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1625x700x850 AKT ZK731 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 1625
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 120 W / 230 V
Pojemność (l): 400L
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): 3,0 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 3-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, blat bez rantu (Rilling AKT ZK731 1702)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach **centralnego chłodzenia**, idealny do kuchni wymagających **wydajności, dużej pojemności i optymalizacji kosztów energii**.

Model **Rilling AKT ZK731 1702** dzięki trzem niezależnym komorom 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**. System centralnego chłodzenia pozwala na **lepsze zarządzanie energią w obiekcie**.

? Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **3 drzwi – maksymalna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **Stabilna temperatura – dłuższa świeżość produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Duża pojemność – do intensywnej pracy**

?? 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 ZK731 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 1
Wysokość korpusu 700 mm
Wymiary (S × G × W) 625 × 700 × 850 mm
Pojemność 400 l
Zakres temperatur 0°C / +12°C

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

🧺 Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary 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 / RS485 (HACCP) –** zdalny monitoring i rejestracja danych
- **Możliwości montażu –** nóżki, kółka lub cokół

⍰⍰ Zastosowanie

- 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.**