



**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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 400L

Długość (mm): 1625

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 120 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 3,0 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

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

**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 kroplin gorącym gazem**

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

---

## ☒☒ Dane techniczne

<b>Model</b> K731 1702
<b>Typ</b> chłodniczy GN 1/1
<b>Liczba drzwi</b>
<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>Refrigenent chłodniczy</b>

---

### ?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary przewodnic

---

### ?? 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.**