



Stół chłodniczy 3-modułowy GN 1/1 bez blatu z centralnym chłodzeniem GN 1/1 400L 1616x675x800 AKT ZK731 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1700

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 400L

Długość (mm): 1616

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: 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, bez blatu (Rilling AKT ZK731 1700)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, w których kluczowa jest wydajność, duża pojemność oraz możliwość zabudowy urządzenia.

Model **Rilling AKT ZK731 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Trzy niezależne komory

zapewniają **lepszą organizację pracy oraz szybki dostęp do produktów.**

Wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów. Automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**, a centralny system chłodzenia pozwala na **optymalizację zużycia energii w obiekcie.**

🔍 Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **3 drzwi – lepsza organizacja pracy**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **Stabilna temperatura – mniejsze straty produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Duża pojemność – do intensywnej pracy**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Przystosowanie do 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 K731 1700
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S x G x W)
Pojemność

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna
Rzutnik chłodniczy

?? 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)
- Możliwość montażu: nóżki, kółka lub cokół

🔗🔗 Zastosowanie

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Obiekty pracujące na centralnym systemie chłodzenia

Zastosowanie: Stół chłodniczy GN 1/1 do intensywnej pracy w gastronomii, przeznaczony do systemów centralnego chłodzenia, zapewniający stabilne warunki przechowywania i możliwość zabudowy w ciągu technologicznym.

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