

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
Długość (mm): 1616
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
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, 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 ZK731 1700
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 1
Wysokość korpusu 700
Wymiary (S × G × W) 1616 × 675 × 800 mm
Pojemność 400

Zakres temperatur	8°C / 12°C
Moc chłodnicza	310 W (temperatura 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)
- 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.**

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).
