

Stół chłodniczy 4-modułowy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 570L 2095x700x850 AKT ZK741 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 2095
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 180 W / 230 V
Pojemność (l): 570L
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): 3,1 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary prowadnic

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, blat bez rantu (Rilling AKT ZK741 1702)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się **wydajność, duża pojemność oraz optymalizacja kosztów energii**.

Model **Rilling AKT ZK741 1702** dzięki czterem niezależnym komorom zapewnia **maksymalną organizację pracy i szybki dostęp do produktów**. Blat bez rantu tylnego zwiększa ergonomię stanowiska i ułatwia utrzymanie czystości.

Wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **4 drzwi – maksymalna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **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 AK7-ZK741 1702
Typ Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi 4
Wysokość korpusu 700
Wymiary (S × G × W) 2095 × 700 × 850 mm
Pojemność 700
Zakres temperatur 0°C / +12°C

Moc chłodnicza	310 W (temperatura parowania −10°C)
Zasilanie	230 V / 1 ~ 50 Hz (wentylowane chłodzenie)
Klasa klimatyczna	T

Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 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 przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, dedykowany do systemów centralnego chłodzenia, zapewniający stabilne warunki przechowywania i wysoką wydajność pracy.

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