

Stół chłodniczy 4-modułowy bez blatu z centralnym chłodzeniem GN 1/1 570 L 2088x675x800 AKT ZK741 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1700

Cechy produktu
Długość (mm): 2088
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
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, bez blatu (Rilling AKT ZK741 1700)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach gastronomicznych, w których kluczowa jest **duża pojemność, stabilne chłodzenie oraz możliwość zabudowy urządzenia**.

Model **Rilling AKT ZK741 1700** w wersji **bez blatu** umożliwia integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego. Cztery niezależne komory

zapewniają **maksymalną organizację pracy i szybki dostęp do produktów**.

Wymuszony obieg powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**. System centralnego chłodzenia pozwala na **optymalizację kosztów energii w obiekcie**.

***Dla wersji centralnego chłodzenia urządzenie dostarczane jest bez zaworu rozprężnego.**

? Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **4 drzwi – maksymalna 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	MKT ZK741 1700
Typ	Stół chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi	4
Wysokość korpusu	870 mm
Wymiary (S x G x W)	1788 x 675 x 870 mm

Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza (przy parowania −10°C)
Zasilanie (wentylowane chłodzenie)
Klasa klimatyczna

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 możliwość zabudowy w ciągu technologicznym.

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

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).
