



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

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2088

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: 180 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary przewodnic

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

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 K741 1700
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Współczynnik efektywności energetycznej (SEER)

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

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 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 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.