



Stół chłodniczy 2-modułowy z centralnym chłodzeniem, z blatem GN 1/1 160 L 1400x685x581,5 AKT ZK721 1402-C14 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK721 1402-C14

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C

Szerokość (mm): 1400

Głębokość (mm): 685

Wysokość (mm): 581,5

Pojemność (l): 160L

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 200W temp. odpar. -15°C

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

Zasilanie elektryczne: 80W / 230V

Stół chłodniczy GN 1/1 2-drzwiowy do centralnego chłodzenia – z blatem – AKT ZK721 1402-C14 Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji 2-drzwiowej to kompaktowe urządzenie przeznaczone do profesjonalnych kuchni oraz zapleczy gastronomicznych. Błat roboczy ze stali nierdzewnej umożliwia wykorzystanie urządzenia jako funkcjonalnego stanowiska pracy.

Model przeznaczony jest do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**. Zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów oraz równomierne chłodzenie całej komory dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza.

Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Blat roboczy ze stali nierdzewnej**
- **Dwudrzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Równomierny rozkład temperatur**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Kompaktowa forma – idealna jako podstawa pod urządzenia**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Midea K721 1402-C14

Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania -15°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? Konstrukcja i wykonanie

-
- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
 - Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
 - Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
 - Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
 - Błat roboczy ze stali chromoniklowej

Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: idealny do profesjonalnych kuchni oraz instalacji centralnego chłodzenia wymagających kompaktowych i wydajnych rozwiązań.

Uwaga: Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych