



Stół chłodniczy z centralnym chłodzeniem bez blatu AKT ZK711 1600A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1600A

Cechy produktu

Pojemność (l): 140L

Szerokość (mm): 682

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 201 W temp. odpar. -10°C

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

Zasilanie elektr. (centralne chł.): 50W / 230V

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para prowadnic

Stół chłodniczy GN 1/1 1-drzwiowy do centralnego chłodzenia – bez blatu – AKT ZK711 1600A Rilling

Stół chłodniczy GN 1/1 w wersji jednodrzwiowej to kompaktowe urządzenie przeznaczone do pracy w profesjonalnych kuchniach oraz systemach centralnego chłodzenia. Konstrukcja bez blatu umożliwia integrację z zabudową gastronomiczną i dopasowanie stanowiska roboczego do indywidualnych potrzeb.

Model zaprojektowany do pracy w instalacjach **centralnego chłodzenia**, zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów oraz równomierny rozkład temperatur w całej komorze.

Najważniejsze zalety

-
- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
 - **Kompaktowa konstrukcja GN 1/1**
 - **Wersja bez blatu – do zabudowy**
 - **Równomierny rozkład temperatur**
 - **Higieniczne wykonanie i łatwe czyszczenie**

?? System chłodzenia i technologia

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

?? Dane techniczne

Model K711 1600A

Typ chłodniczy GN 1/1, 1-drzwiowy
System chłodzenia
Wymiary bez blatn(S × G × W)
Wysokość korpusu
Głębokość
Pojemność
Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania –10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny GN 1/1
- 1 para prowadnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

?? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Idealny do zabudowy gastronomicznej oraz pracy w systemach centralnego chłodzenia w profesjonalnych kuchniach.

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