



Stół chłodniczy 3-drzwiowy do centralnego chłodzenia z blatem z rantem tylnym 1625x700x850 Linia 700 AKT ZK731 1601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1601

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1625

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 330 W (temp. odpar. -10°C)

Temperatura pracy ($^{\circ}\text{C}$): 0°C / $+12^{\circ}\text{C}$

Zużycie energii (kWh/h): 2,8 kWh / 24 h

Akcesoria: 3 ruszty, 3 pary przewodnic

Temperatura otoczenia ($^{\circ}\text{C}$): $+16$ / $+40^{\circ}\text{C}$

Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy – do centralnego chłodzenia, blat z rantem (typ C) – AKT ZK731 1601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Ten **profesjonalny stół chłodniczy 3 drzwiowy** rozwiązuje realny problem przechowywania produktów w warunkach dużego obciążenia – zapewnia stabilną temperaturę, ogranicza straty żywności i usprawnia codzienną pracę personelu.

Model przeznaczony do **centralnego chłodzenia** idealnie współpracuje z instalacjami chłodniczymi w gastronomii. **Wymuszony obieg powietrza** zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze, dzięki czemu produkty nie psują się szybciej, a **automatyczne odszranianie** ogranicza konieczność obsługi i oszczędza czas zespołu kuchennego.

?? Najważniejsze zalety

- **Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 3 drzwiowy**
- **Do centralnego chłodzenia – idealny do profesjonalnych instalacji**
- **Blat z rantem 50 mm – wygodna i bezpieczna praca**
- **Stabilna temperatura nawet przy dużym obciążeniu**
- **Mniejsze straty produktów i lepsza organizacja pracy**
- **Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej**

?? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie hotelowe
- Firmy cateringowe i produkcja gastronomiczna
- Kuchnie zbiorowego żywienia
- Obiekty pracujące w systemie centralnego chłodzenia
- Miejsca, gdzie liczy się szybka obsługa i duża rotacja produktów

?? System chłodzenia i wydajność

- Wersja do centralnego chłodzenia
- Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura w całej komorze
- Parownik w górnej części komory
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model K731 1601
Typ chłodniczy GN 1/1, 3-drzwiowy
System chłodzenia
Blat tem tylnym 50 mm (typ C)
Wymiary z blatem (S × G × W)

Wysokość korpusu
Głębokość
Prędkość
Zakres temperatur
Moc techniczna (parowania –10°C)
Zasilanie 230 V
Wyposażenie zewnętrzne, 3 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej – trwałość i odporność na intensywną eksploatację
- Powierzchnie matowo szlifowane – mniej zabrudzeń i łatwiejsze czyszczenie

-
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości – niższe zużycie energii
 - Higieniczne wnętrze z wyoblonym dnem – szybsze i dokładniejsze mycie
 - Przystosowany do pracy ciągłej w gastronomii

🔍 Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość konfiguracji drzwi i/lub szuflad GN
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny dla kuchni, które potrzebują dużej pojemności, stabilnej temperatury i sprawnej organizacji pracy przy intensywnym użytkowaniu.

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