



Stół chłodniczy GN 1/1 3-drzwiowy do centralnego chłodzenia bez blatu 1616x675x800 Linia 700 AKT ZK731 1600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK731 1600

Cechy produktu

Pojemność (l): 420L

Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C

Szerokość (mm): 1618

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

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

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

Zasilanie elektryczne: 130W / 230V

3-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 bez blatu – do centralnego chłodzenia – AKT ZK731 1600 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny 3-drzwiowy GN 1/1 przeznaczony do pracy w profesjonalnych kuchniach i systemach centralnego chłodzenia. Zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów, co ogranicza straty i usprawnia codzienną pracę personelu.

Wersja bez blatu umożliwia indywidualną zabudowę oraz dopasowanie do ciągów technologicznych. Dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza urządzenie utrzymuje równomierną temperaturę w całej komorze, co przekłada się na bezpieczeństwo przechowywanej żywności.

To rozwiązanie dla restauracji, cateringu oraz kuchni produkcyjnych, które wymagają niezawodnego i elastycznego zaplecza chłodniczego.

❓ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja ułatwiająca organizację pracy**
- **Wersja bez blatu – możliwość indywidualnej zabudowy**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Układ przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ogranicza konieczność serwisowania
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**
- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Model K73 antyflu
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Pojemność
Zakres temperatur
Moc techniczna (parowania -10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne

-
- 3 pary przewodnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami dna ułatwiającymi czyszczenie

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Profesjonalne kuchnie, restauracje, catering oraz zaplecza gastronomiczne pracujące w systemach centralnego chłodzenia.

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