



Stół chłodniczy z centralnym chłodzeniem, bez blatu GN 2/3 1716x575x800 AKT ZK632 3600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK632 3600

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 2/3

Pojemność (l): 370L

Długość (mm): 1716

Głębokość (mm): 575

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 320W temp. odpar. -15°C

Zasilanie: 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,7 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 2/3 – 3-drzwiowy – do centralnego chłodzenia – bez blatu – AKT ZK632 3600 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 2/3 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się **ciągłość chłodzenia i maksymalne wykorzystanie przestrzeni roboczej**. Model **AKT ZK632 3600 Rilling** w wersji **do centralnego chłodzenia i bez blatu** doskonale sprawdza się w zabudowie ciągów technologicznych.

Urządzenie zapewnia **stabilną temperaturę nawet przy dużym obciążeniu**, co ogranicza straty

produktów i poprawia bezpieczeństwo przechowywania. Dzięki trzydrzwiowej konstrukcji oraz ergonomicznej organizacji wnętrza **przyspiesza pracę personelu** i ułatwia codzienną obsługę w kuchni.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Wersja bez blatu – idealna do zabudowy**
- **3-drzwiowa konstrukcja zwiększająca dostęp do produktów**
- **Równomierna temperatura w całej komorze**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Kompaktowa konstrukcja GN 2/3 do pracy profesjonalnej**

🔍🔍 Dla kogo jest ten stół chłodniczy

Ten **profesjonalny stół chłodniczy** przeznaczony jest dla restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia, które pracują w systemach centralnego chłodzenia. Sprawdza się wszędzie tam, gdzie potrzebne jest **wydajne chłodzenie, szybki dostęp do produktów i możliwość zabudowy urządzenia w ciągu roboczym**.

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wymuszony obieg powietrza** zapewnia równomierne chłodzenie i ogranicza różnice temperatur

- **Automatyczne odszranianie** zmniejsza konieczność ingerencji personelu
- **Odparowanie skroplin gorącym gazem** wspiera stabilną pracę urządzenia
- **Elektroniczny sterownik** umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury
- **Parownik w tylnej ścianie** pozwala efektywnie wykorzystać przestrzeń komory
- Zakres temperatur pracy: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model ZLK632 3600
Typ urządzenia GN 2/3
Wariant z naturalnego chłodzenia / bez blatu
Liczba drzwi
Wymiary (S x G x W) 575 x 800 x 1115

Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Refrakcyjność chłodnicza
Moc chłodnicza (parowania -15°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

-
- 3 ruszty nierdzewne GN 2/3

- 3 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna ułatwiającymi czyszczenie

?? Opcje dodatkowe

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Nóżki, kółka lub cokół

Zastosowanie: Stół chłodniczy do centralnego chłodzenia przeznaczony do profesjonalnych kuchni i zapleczy gastronomicznych, gdzie wymagane jest stabilne chłodzenie oraz integracja urządzeń w ciągach roboczych.