



Stół chłodniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 690x700x850 AKT ZK711 1602A Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK711 1602A

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 140L

Długość (mm): 690

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 150W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 1,6 kWh / 24h

Akcesoria: 1 ruszt nierdzewny, 1 para przewodnic

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

Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 1-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, z blatem bez rantu (Rilling AKT ZK711 1602A)

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, idealny do kuchni, w których liczy się wydajność, ciągłość pracy i integracja z instalacją chłodniczą.

Model **Rilling AKT ZK711 1602A** zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów nawet przy intensywnym użytkowaniu, a **blat bez rantu tylnego** zwiększa ergonomię pracy i ułatwia

utrzymanie czystości stanowiska.

Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**.

🔗 Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Stabilna temperatura – lepsza jakość przechowywania produktów**
- **Blat bez rantu – łatwiejsze czyszczenie i ergonomia pracy**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Energooszczędna eksploatacja w systemie centralnym**

🔗🔗 System chłodzenia i technologia

- Przystosowanie do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony poza komorą urządzenia
- Automatyczne odszranianie

- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model K711 1602A
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wymiary (S850mmW)
Pojemność
Zakres temperatur

Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilenie (centralne chłodzenie)

?? Wyposażenie standardowe

- 1 ruszt nierdzewny
- 1 para przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy gastronomicznej
- Higieniczne wykonanie wnętrza
- Powierzchnie ułatwiające utrzymanie czystości

?? Dla kogo jest ten stół chłodniczy

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
 - Hotele i zaplecza gastronomiczne
 - Zakłady żywienia zbiorowego
 - Obiekty pracujące na instalacji centralnego chłodzenia
-

Zastosowanie: Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych w systemach centralnego chłodzenia, idealny do intensywnej pracy w gastronomii.

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