



**Stół chłodniczy 4-modułowy do centralnego chłodzenia
z blatem bez rantu tylnego 570L 2095x700x850 AKT
ZK741 1702 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK741 1702

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 570L

Długość (mm): 2095

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 330W temp. odpar. -10°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 180 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 3,1 kWh / 24h

Akcesoria: 4 ruszty nierdzewne, 4 pary przewodnic

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

**Stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 – 4-drzwiowy, do centralnego chłodzenia,
blat bez rantu (Rilling AKT ZK741 1702)**

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się wydajność, duża pojemność oraz optymalizacja kosztów energii.

Model **Rilling AKT ZK741 1702** dzięki czterem niezależnym komorom zapewnia **maksymalną organizację pracy i szybki dostęp do produktów**. Blat bez rantu tylnego zwiększa ergonomię stanowiska i ułatwia utrzymanie czystości.

Wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co ogranicza straty produktów, a automatyczne odszranianie **minimalizuje obsługę i przestoje**.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **4 drzwi – maksymalna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – łatwe czyszczenie i ergonomia**
- **Stabilna temperatura – mniejsze straty produktów**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **Duża pojemność – do intensywnej pracy**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia (bez agregatu)**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur**
- **Parownik w górnej części komory**
- **Automatyczne odszranianie**
- **Odparowanie skroplin gorącym gazem**

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model ZK741 1702
Typ chłodniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Wymiary (S x G x W)
Pojemność
Zakres temperatur

Moc chłodnicza (parowania –10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne
- 4 pary przewodnic

?? Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Powierzchnie matowo szlifowane
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami

? Opcje dodatkowe (płatne)

-
- Moduł WiFi / Bluetooth / RS485 (HACCP)

- Możliwość montażu: nóżki, kółka lub cokół

Zastosowanie

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Kuchnie hotelowe i bufetowe
- Stołówki i catering
- Obiekty pracujące na centralnym systemie chłodzenia

Zastosowanie: Stół chłodniczy GN 1/1 przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, dedykowany do systemów centralnego chłodzenia, zapewniający stabilne warunki przechowywania i wysoką wydajność pracy.

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