

Stół mroźniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1250x700x850 Linia 700 ATK EK721 1601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1250
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 500W/ 230V
Pojemność (l): 270L
Zakres temp. (°C): -18°C / -20°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 250W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie prądu (kWh/kg): 4,8 kWh / 24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

2-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 z agregatem – blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK721 1601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i stabilne warunki chłodnicze. Utrzymuje równomierną temperaturę nawet przy dużym obciążeniu, co ogranicza straty i poprawia jakość przechowywanej żywności.

Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwia organizację pracy i pozwala na wygodny podział produktów. **Wbudowany agregat** sprawia, że urządzenie jest gotowe do działania bez dodatkowej instalacji, co przyspiesza wdrożenie w kuchni.

Profesjonalny stół chłodniczy z blatem typu C (rant 50 mm) sprawdzi się wszędzie tam, gdzie ważna jest czystość stanowiska i ergonomia pracy. To rozwiązanie dla restauracji, cateringu, hoteli oraz kuchni produkcyjnych.

Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Blat z rantem tylnym (typ C)**
- **Stabilna temperatura chroniąca produkty przed psuciem**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne chłodzenie w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem oszczędza czas personelu
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Model Kod artykułu
Konstrukcja
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S × G × W)
Wysokość korpusu
Blat tem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur	3°C / 12°C
Moc chłodnicza	310 W (temperatura parowania -10°C)
Zasilanie	230 V
Zużycie energii	0,5 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	T

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej

- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

---

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Restauracje, catering, hotele oraz kuchnie produkcyjne wymagające niezależnego i wydajnego chłodzenia produktów.