

Stół mroźniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1250x700x850 Linia 700 ATK EK721 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1602

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 energii (kWh/h): 4,8 kWh / 24h
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

2-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 z agregatem – blat bez rantu – ATK EK721 1602 Rilling

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe jest szybkie mrożenie i stabilna temperatura przechowywania. Utrzymuje stałe warunki nawet przy dużym obciążeniu, dzięki czemu produkty nie tracą jakości i są bezpieczne do dalszej obróbki.

Dwudrzwiowa konstrukcja umożliwia wygodny podział produktów i usprawnia organizację pracy. **Wbudowany agregat chłodniczy** pozwala na natychmiastowe uruchomienie urządzenia bez potrzeby podłączania do zewnętrznej instalacji.

Profesjonalny stół mroźniczy z blatem bez rantu sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się elastyczność zabudowy i łatwe utrzymanie czystości. To rozwiązanie dla restauracji, cateringu oraz kuchni produkcyjnych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – urządzenie gotowe do pracy**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Blat bez rantu – większa elastyczność zabudowy**
- **Stabilne mrożenie chroniące produkty przed utratą jakości**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne mrożenie w całej komorze
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem zmniejsza konieczność obsługi
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury

- Zakres temperatur pracy: **-18°C / -20°C**
- Parownik umieszczony w centralnej części komory

?? Dane techniczne

Model	MBBEK72-1602
Konstrukcja	Standard GN
Pojemność	700 l
Wymiary (S × G × W)	750 × 830 × 2090 mm
Wysokość korpusu	2090 mm
Blat	Blat tylny

Zakres temperatur
Moc chłodnicza
Zasilanie
Zużycie energii
Czynnik chłodniczy
Klasa klimatyczna

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 wydajnego mrożenia i stabilnych warunków przechowywania produktów.