



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

Pojemność (l): 270L

Zakres temp. (°C): -18°C / -20°C

Szerokość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

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

Zasilanie elektryczne: 500W/ 230V

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
Konstrukcja
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Barwa tylnego

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania -30°C)
Zasilanie 230 V
Zużycie energii
Refrigenent chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? 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.