

Stół mroźniczy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1150x700x850 Linia 700 ATK ZK721 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK721 1602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1150
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 390W / 230V
Pojemność (l): 270
Zakres temp. (°C): -18°C / -20°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 250W temp. odpar. -30°C
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

2-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 – do centralnego chłodzenia, blat bez rantu – ATK ZK721 1602 Rilling

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, gdzie kluczowa jest stabilność temperatury i niezawodność działania. Zapewnia równomierne mrożenie w całej komorze, dzięki czemu produkty zachowują jakość i są bezpieczne do dalszej obróbki.

Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwia organizację pracy i szybki dostęp do produktów. Wersja bez rantu tylnego pozwala na swobodne wkomponowanie urządzenia w ciągi technologiczne i dopasowanie do indywidualnej zabudowy kuchni.

Profesjonalny stół mroźniczy przystosowany do centralnego chłodzenia sprawdzi się w

restauracjach, cateringu oraz kuchniach produkcyjnych pracujących na instalacjach chłodniczych.

Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Blat bez rantu – łatwa integracja z zabudową**
- **Równomierne mrożenie chroniące jakość produktów**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

System chłodzenia i technologia

- Układ przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilne warunki mrożenia
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ogranicza obsługę
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **-18°C / -20°C**
- Parownik umieszczony centralnie w komorze

?? Dane techniczne

Model / numer artykułu	**MBKZK72 / 1602**
Konstrukcja	**Stal**
Standard GN	**1/1**
Pojemność	**72 l**
Wymiary (S × G × W)	**700 × 530 × 1**
Wysokość korpusu	**870 mm**
Blat	**Bez** tylnego
Zakres temperatur	**+8 °C / +20 °C**

Moc chłodnicza	310 W (temp. parowania -30°C)
Zasilanie	230 V / 50 Hz (centralne chłodzenie)
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 oraz kuchnie produkcyjne pracujące w systemach centralnego chłodzenia wymagające stabilnych warunków mrożenia.

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