

Stół mroźniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1725x700x850 ATK EK731 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK731 1602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1725
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 700W/ 230V
Pojemność (l): 420
Zakres temperatury (°C): -18°C / -20°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 460W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 6,9 kWh / 24h
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 z agregatem – blat bez rantu – ATK EK731 1601 Rilling

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe jest szybkie mrożenie i stabilna temperatura przechowywania. Zapewnia równomierne warunki w całej komorze, dzięki czemu produkty zachowują jakość i nie ulegają degradacji.

Trzydrzwiowa konstrukcja umożliwia wygodną organizację produktów i szybki dostęp podczas 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 oraz łatwe utrzymanie czystości. To rozwiązanie dla restauracji, cateringu oraz kuchni produkcyjnych.

Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – urządzenie gotowe do pracy**
- **3 drzwi – wygodna organizacja i szybki dostęp**
- **Blat bez rantu – większa elastyczność zabudowy**
- **Stabilne mrożenie chroniące jakość produktów**
- **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 Kod artykułu
Konstrukcja
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S × G × W)
Wysokość korpusu
Blat tylnego

Zakres temperatur
Moc chłodnicza
Zasilanie
Zużycie energii
Czynnik chłodniczy
Klasa klimatyczna

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 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.