

Stół mroźniczy 3-modułowy GN 1/1 do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1625x700x850 ATK ZK731 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK731 1602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1625
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 740W / 230V
Pojemność (l): 420
Zakres temp. (°C): -18°C / -20°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 460W temp. odpar. -30°C
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 – do centralnego chłodzenia, blat bez rantu tylnego – ATK ZK731 1602 Rilling

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do pracy w systemach centralnego chłodzenia, gdzie kluczowa jest stabilna temperatura i niezawodność działania. Zapewnia równomierne mrożenie w całej komorze, dzięki czemu produkty zachowują jakość i są bezpieczne do dalszego wykorzystania.

Trzydrzwiowa konstrukcja umożliwia wygodną organizację produktów i szybki dostęp podczas pracy. Blat bez rantu pozwala na swobodne dopasowanie urządzenia do zabudowy i ciągów technologicznych.

Profesjonalny stół mroźniczy przeznaczony do centralnego chłodzenia sprawdzi się w restauracjach, cateringu oraz kuchniach produkcyjnych wymagających wydajnego systemu mrożenia.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **3 drzwi – wygodna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – łatwa integracja z zabudową**
- **Stabilne 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 równomierne warunki mrożenia
- 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 centralnie w komorze

?? Dane techniczne

Model artykułu	MEK-273-1602
Konstrukcja	Wolnostojąca
Standard	SN-T
Pojemność	270 l
Wymiary (S × G × W)	70 × 70 × 185 cm
Wysokość korpusu	185 cm
Blat	Brak tylnego

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania −30°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 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 oraz kuchnie produkcyjne pracujące w systemach centralnego chłodzenia wymagające stabilnych warunków mrożenia.

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