

Stół mroźniczy 2-modułowy z własnym agregatem z blatem z rantem tylnym 1250x700x850 ATK EK721 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 1250
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 230V
Pojemność (l): 300L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodzenia (W): 250W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 5,3 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

2-drzwiowy stół mroźniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem, blat z rantem tylnym Typ C ATK EK721 1701 RILLING

Profesjonalny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach restauracyjnych, hotelowych i cateringowych. Urządzenie łączy funkcję wydajnego mrożenia z wygodnym blatem roboczym, co pozwala lepiej zorganizować stanowisko pracy i przyspieszyć przygotowywanie potraw.

Model **ATK EK721 1701 RILLING** posiada **własny agregat chłodniczy**, dzięki czemu jest gotowy

do natychmiastowego uruchomienia bez konieczności podłączania do instalacji centralnej. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierne mrożenie, a automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu ograniczają obsługę i zwiększają wygodę użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – wbudowany agregat**
- **Blat roboczy z rantem tylnym h = 50 mm (typ C)**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Kompaktowa 2-drzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Gotowy do pracy bez instalacji centralnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

Stół mroźniczy wyposażony jest we własny agregat chłodniczy oraz system wymuszonego obiegu powietrza, który zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. Dzięki temu produkty są przechowywane w stabilnych warunkach mrożenia. Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają konieczność ręcznej obsługi i usprawniają codzienną pracę.

- wbudowany agregat chłodniczy
- wymuszony obieg powietrza

- automatyczne odszranianie
- odparowanie kondensatu gorącym gazem
- elektroniczny sterownik temperatury
- parownik w komorze urządzenia

?? Dla kogo jest ten stół

Urządzenie sprawdzi się wszędzie tam, gdzie potrzebne jest niezależne, wydajne mrożenie oraz wygodna powierzchnia robocza w jednym miejscu.

- restauracje
- hotele
- firmy cateringowe
- kuchnie zbiorowego żywienia
- profesjonalne zaplecza gastronomiczne

?? Dane techniczne

Model artykułu

Typ Natrzwiowy stół mroźniczy GN 1/1
System chłodzenia wbudowany agregat
Wysokość korpusu 870 mm
Głębokość 700 mm
Wymiary (L × D × H) 1500 × 700 × 850 mm
Pojemność 300 l
Zakres temperatur −18°C / −20°C
Moc chłodnicza 1100 W (dla par. −30°C)
Temperatura otoczenia +16°C do +40°C

Zużycie energii	7,3 kWh / 24 h
Zasilanie	230 V / 500 W
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 2 pary prowadnic
- blat roboczy z rantem tylnym

Konstrukcja i higiena

- konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej
- matowo szlifowane powierzchnie
- izolacja poliuretanowa pianowana wysokociśnieniowo

- higieniczne wnętrze z wyobleniami dna

⚙ Rozbudowa i konfiguracja

Urządzenie można dopasować do organizacji pracy oraz potrzeb kuchni poprzez dodatkowe wyposażenie i konfiguracje.

- konfiguracja drzwi i/lub szuflad GN
- moduły komunikacyjne WiFi / Bluetooth / RS485 (HACCP)
- różne warianty podstawy: nóżki, kółka lub cokół

Zastosowanie: Idealny do restauracji, hoteli, cateringu i kuchni profesjonalnych, gdzie wymagane jest niezależne mrożenie, trwała konstrukcja oraz funkcjonalny blat roboczy w jednym urządzeniu.