

Stół mroźniczy 2-modułowy z blatem z rantem tylnym z centralnym chłodzeniem 1150x700x850 GN 1/1 270L ATK EK721 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK721 1701

Cechy produktu

Długość (mm): 1150
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 390W / 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
Zużycie energii (kWh/h): 5,3 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

2-drzwiowy stół mroźniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia, blat z rantem tylnym Typ C ATK ZK721 1701 RILLING

Profesjonalny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w instalacjach centralnego chłodzenia. Urządzenie pozwala na wygodne przechowywanie produktów mrożonych bezpośrednio przy stanowisku roboczym, co usprawnia pracę i skraca czas przygotowywania potraw.

Model **ATK ZK721 1701 RILLING** został wyposażony w **blat typu C z rantem tylnym o wysokości 50 mm**, który chroni ścianę roboczą i ułatwia utrzymanie czystości. Wymuszony obieg

powietrza zapewnia równomierne mrożenie, a automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin ograniczają konieczność obsługi urządzenia.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **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**
- **Ergonomiczne stanowisko pracy w jednym urządzeniu**

❄️ System chłodzenia i technologia

Urządzenie zostało przygotowane do współpracy z instalacją centralnego chłodzenia. Parownik umieszczony w komorze oraz wymuszony obieg powietrza zapewniają równomierny rozkład temperatury, co pozwala utrzymać stabilne warunki mrożenia produktów. Automatyczne odszranianie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem ograniczają konieczność ręcznej obsługi i zwiększają komfort użytkowania.

- centralne chłodzenie
- parownik w komorze urządzenia

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- odparowanie skroplin gorącym gazem
- elektroniczny sterownik temperatury

?? Dla kogo jest ten stół

Model sprawdzi się w miejscach, gdzie wykorzystywane są instalacje centralnego chłodzenia i liczy się wygodna organizacja pracy oraz niezawodne mrożenie produktów.

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

?? Dane techniczne

Model artykułu

Typ urządzenia Szafa chłodniczo-zamrożnicza GN 1/1
System chłodzenia Statyczny
Wysokość korpusu 2090 mm
Głębokość 770 mm
Wymiary (L × D × H) 700 × 850 × 2090 mm
Pojemność 700 l
Zakres temperatur −18 °C / +20 °C
Moc chłodnicza 1500 W (temp. par. −30°C)
Zasilanie elektryczne 230 V / 2900 W

Klasa klimatyczna

?? 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

Możliwość dopasowania urządzenia do organizacji pracy oraz potrzeb kuchni poprzez dodatkowe wyposażenie.

- konfiguracja drzwi i/lub szuflad GN

- moduły komunikacyjne WiFi / Bluetooth / RS485 (HACCP)
- różne warianty podstawy: nóżki, kółka lub cokół

Informacja techniczna: w wersji do centralnego chłodzenia urządzenie nie jest wyposażone w zawory rozprężne.

Zastosowanie: Idealny do restauracji, hoteli i profesjonalnych kuchni pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się niezawodne mrożenie, ergonomia pracy i trwała konstrukcja.