

Stół mroźniczy 3-modułowy z własnym agregatem z blatem z rantem tylnym GN 1/1 490L 1725x700x850 ATK EK731 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK731 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 1725
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 230V
Pojemność (l): 490L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 460W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C
Zużycie energii (kWh/h): 7,0 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół mroźniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem, blat z rantem tylnym Typ C ATK EK731 1701 RILLING

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Urządzenie łączy funkcję mrożenia z praktycznym blatem roboczym, co pozwala usprawnić organizację pracy i zapewnia szybki dostęp do produktów w trakcie przygotowywania potraw.

Model **ATK EK731 1701 RILLING** wyposażony jest w **wbudowany agregat chłodniczy**, dzięki

czemu działa niezależnie od instalacji centralnej. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierne mrożenie, a automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin ograniczają konieczność obsługi i zwiększają komfort użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – wbudowany agregat**
- **Blat roboczy z rantem tylnym h = 50 mm (typ C)**
- **3-drzwiowa konstrukcja GN 1/1 o dużej pojemności 490 l**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Gotowy do pracy bez instalacji centralnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

Stół mroźniczy wyposażony jest w wydajny 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 skroplin gorącym gazem zmniejszają konieczność ręcznej obsługi i poprawiają wygodę użytkowania.

- wbudowany agregat chłodniczy
- wymuszony obieg powietrza

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

?? Dla kogo jest ten stół

Model przeznaczony dla lokali gastronomicznych, które potrzebują wydajnego i niezależnego mrożenia oraz dobrze zorganizowanego stanowiska pracy.

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

?? Dane techniczne

Model artykułu	MBBE 73 1700

Typ urządzenia Szafa zamrożnicza GN 1/1
System chłodzenia wbudowany agregat
Wysokość korpusu 700 mm
Głębokość 710 mm
Wymiary (L x S x H) 725 x 710 x 2010 mm
Pojemność 900 l
Zakres temperatur -18°C / -20°C
Moc chłodnicza 460 W (temp. par. −30°C)
Zużycie energii 2,03 kWh / 24 h

Zasilanie elektryczne	**230V / 50Hz**
Czynnik chłodniczy	**R290**
Klasa klimatyczna	**5**

Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 3 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 (dodatkowo płatne)

Urządzenie można dopasować do organizacji pracy i potrzeb lokalu poprzez dodatkowe wyposażenie oraz konfigurację wnętrza.

- 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 profesjonalnych kuchni, gdzie wymagane jest wydajne mrożenie, trwała konstrukcja oraz ergonomiczna powierzchnia robocza w jednym urządzeniu.