

Stół mroźniczy 3-modułowy z blatem z rantem tylnym z centralnym chłodzeniem GN 1/1 1625x700x850 ATK EK731 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK731 1701

Cechy produktu
Długość (mm): 1625
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 740W / 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
Zużycie energii (kWh/h): 7,0 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół mroźniczy GN 1/1 do centralnego chłodzenia, blat z rantem tylnym Typ C ATK ZK731 1701 RILLING

Profesjonalny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w instalacjach centralnego chłodzenia. Umożliwia wygodne przechowywanie produktów mrożonych bezpośrednio przy stanowisku roboczym, co usprawnia organizację pracy i zwiększa wydajność zespołu kuchennego.

Model **ATK ZK731 1701 RILLING** wyposażony jest w **blat typu C z rantem tylnym o wysokości**

50 mm, który chroni ścianę roboczą i poprawia ergonomię pracy. 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)**
- **3-drzwiowa konstrukcja GN 1/1 o dużej pojemności 490 l**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Przystosowany do pracy w instalacjach centralnych**

❄️ 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 w całej przestrzeni, co pozwala utrzymać stabilne warunki mrożenia produktów. Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem ograniczają obsługę i poprawiają 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 przeznaczony dla obiektów korzystających z instalacji centralnego chłodzenia, gdzie liczy się wydajne mrożenie oraz dobra organizacja pracy.

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

?? Dane techniczne

Model artykułu

Typ urządzenia Szafa mroźnicza GN 1/1
System chłodzenia Statyczny
Wysokość korpusu 1990 mm
Głębokość 770 mm
Wymiary (L × P × H) 725 × 770 × 1990 mm
Pojemność 700 l
Zakres temperatur −18 °C / −20 °C
Moc chłodnicza 460 W (temp. par. −30°C)
Zasilanie elektryczne 230 V / 50 Hz

Klasa klimatyczna

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

Rozbudowa i konfiguracja

Możliwość dopasowania urządzenia do potrzeb lokalu i organizacji pracy.

- 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 wydajne mrożenie, wysoka higiena oraz niezawodna praca urządzeń.