



## Stół mroźniczy 2-modułowy GN 1/1 z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1250x700x850 ATK EK721 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1702

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 250W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 500 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 5,3 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

## Stół mroźniczy gastronomiczny 2-drzwiowy GN 1/1 z agregatem, z blatem bez rantu – Rilling ATKEK7211702

**Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1**, który łączy funkcję przechowywania produktów w temperaturach ujemnych z praktycznym blatem roboczym. Rozwiązanie stworzone dla kuchni, gdzie liczy się **tempo pracy, oszczędność miejsca i niezawodność**.

Dzięki **wbudowanemu agregatowi** urządzenie działa jako niezależna jednostka – nie wymaga instalacji centralnego chłodzenia i jest gotowe do pracy od razu po podłączeniu. To realne

---

uproszczenie wdrożenia w lokalu i większa elastyczność ustawienia.

**Równomierne mrożenie w całej komorze** pozwala utrzymać stabilne warunki przechowywania, co ogranicza straty produktów i wpływa na ich jakość. Automatyczne odszranianie dodatkowo **redukuje obsługę i oszczędza czas personelu**.

#### 🔍 Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat** – szybka instalacja i niezależna praca urządzenia
- **Blat roboczy bez rantu** – łatwe dopasowanie do ciągów roboczych
- **Stabilne mrożenie** – lepsza ochrona jakości produktów
- **Automatyczne odszranianie** – mniej pracy dla personelu
- **Kompatybilność GN 1/1**
- **Kompaktowa konstrukcja** – połączenie magazynu i stanowiska pracy

#### 🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierna temperatura w całej komorze
- Parownik umieszczony w centralnej części urządzenia
- Automatyczne odszranianie ograniczające konieczność obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

- Elektroniczne sterowanie temperaturą
- Zakres temperatur: **-18°C / -20°C**
- Czynnik chłodniczy **R290**

**?? Dane techniczne**

|                             |
|-----------------------------|
|                             |
| <b>Nr katalogowy</b> 702    |
|                             |
| <b>Typ</b> mroźniczy GN 1/1 |
|                             |
| <b>Liczba drzwi</b>         |
|                             |
| <b>Wysokość korpusu</b>     |
|                             |
| <b>Głębokość</b>            |
|                             |
| <b>Wymiary (z blatem)</b>   |

|                                |
|--------------------------------|
|                                |
| <b>R290</b>                    |
|                                |
| <b>Moc chłodnicza</b>          |
|                                |
| <b>Moc cieplna</b>             |
|                                |
| <b>Zakres temperatur</b>       |
|                                |
| <b>Zużycie energii</b>         |
|                                |
| <b>Zasilanie</b>               |
|                                |
| <b>Wyposażenie standardowe</b> |

?? Wyposażenie i funkcjonalność

- 2 ruszty ze stali nierdzewnej
- 2 pary przewodnic
- Układ dostosowany do pojemników GN 1/1

?? Konstrukcja i wykonanie

- 
- Wykonanie ze stali nierdzewnej – trwałość i łatwe utrzymanie czystości
  - Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości – ograniczenie strat chłodu
  - Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji
  - Higieniczne wnętrze ułatwiające czyszczenie

---

## **🔍 Opcje dodatkowe**

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

**Dla kogo?** Idealny wybór dla restauracji, hoteli, cateringu oraz kuchni profesjonalnych, które potrzebują wydajnego mrożenia i dodatkowej przestrzeni roboczej w jednym urządzeniu.