

Stół mroźniczy 2-modułowy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1150x700x850 GN 1/1 ATK ZK721 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK721 1702

Cechy produktu
Długość (mm): 1150
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 390 W / 230 V
Pojemność (l): 300L
Pojemność [GN]: GN 1/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (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 gastronomiczny GN 1/1 z blatem bez rantu – do centralnego chłodzenia (ATK ZK721 1702 Rilling)

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny 2-drzwiowy GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach korzystających z **centralnego systemu chłodzenia**. Urządzenie zapewnia stabilne warunki mrożenia, co pozwala ograniczyć straty produktów i utrzymać wysoką jakość przechowywanej żywności.

Dzięki konstrukcji z centralnie umieszczonym parownikiem oraz wymuszonej cyrkulacji powietrza

stół **gwarantuje równomierną temperaturę w całej komorze**, niezależnie od obciążenia. To przekłada się na lepszą organizację pracy i większą wydajność zespołu kuchennego.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem **ograniczają konieczność obsługi**, co pozwala skupić się na pracy, a nie na serwisowaniu urządzenia.

Dla kogo jest ten stół mroźniczy?

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Catering i kuchnie produkcyjne
- Hotele i zaplecza gastronomiczne
- Punkty gastronomiczne o dużym obciążeniu pracy

Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Blat roboczy bez rantu – wygodna praca**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Centralny system chłodzenia zapewnia stabilną i wydajną pracę
- Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza przestoje i serwis
- Odparowanie skroplin gorącym gazem zwiększa efektywność użytkowania
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury
- Zakres temperatur pracy: **-18°C / -20°C**
- Klasa klimatyczna 5 (praca w temp. otoczenia +16°C do +40°C)
- Czynnik chłodniczy R290

📋 Dane techniczne

Artykuł	NTK-ZK72 1702 Rilling
Typ	Stół mroźniczy GN 1/1
Wersja	Do statycznego chłodzenia, z blatem bez rantu tylnego

Wymiary (S × G × W) 750 × 700 × 850 mm
Wysokość korpusu 700 mm
Głębokość 700 mm
Pojemność 500 l
Moc chłodnicza 1100 W (temp. par. -30°C)
Zakres temperatur -18°C / -20°C
Zasilanie (centralne chłodzenie) 230 V / 50 Hz
Wyposażenie standardowe 2 prowadnice
Uwaga do centralnego chłodzenia – brak zaworów

rozprężnych w zestawie

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary prowadnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami
- Powierzchnie przystosowane do intensywnego użytkowania

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Profesjonalny stół mroźniczy przeznaczony do gastronomii pracującej w systemach

centralnego chłodzenia, gdzie liczy się wydajność, ergonomia pracy i niezawodność.

Uwaga: **Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.**