



Stół mroźniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 490L 1725x700x850 ATK EK731 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK731 1702

Cechy produktu

Długość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

3-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 z własnym chłodzeniem – z blatem bez rantu (ATK EK731 1702 Rilling)

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny 3-drzwiowy GN 1/1 z wbudowanym agregatem został zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się niezależność i stabilność chłodzenia. Dzięki własnemu układowi chłodniczemu urządzenie **nie wymaga podłączenia do centralnej instalacji**, co daje większą elastyczność w aranżacji zaplecza.

Zaawansowany system cyrkulacji powietrza oraz centralnie umieszczony parownik **zapewniają równomierne mrożenie całej komory**, co przekłada się na lepszą ochronę produktów i ograniczenie strat.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem **ograniczają konieczność obsługi**, a stabilna praca urządzenia zwiększa komfort codziennego użytkowania.

?? Dla kogo jest ten stół mroźniczy?

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- catering i kuchnie produkcyjne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- lokale bez dostępu do centralnego chłodzenia

❓ Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – niezależna praca urządzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja zwiększająca funkcjonalność**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Blat roboczy bez rantu – wygodna organizacja pracy**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat zapewnia niezależny system chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność ręcznej obsługi

- Odparowanie skroplin gorącym gazem zwiększa wygodę użytkowania
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie 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

Model NFK-1702 Rilling
Typ mroźniczy GN 1/1
Wersja z systemem chłodzeniem – z blatem bez rantu tylnego
Wysokość korpusu
Głębokość

Wymiary (S x s x W)
Pojemność
Moc chłodnicza par. -30°C, temp. otoczenia +16°C / +40°C)
Zakres temperatur
Żywe energii
Zasilanie 230 V
Wypożyczenie standardowe prowadnic

?? Wypożyczenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne

-
- 3 pary przewodnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Stół mroźniczy przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, szczególnie w miejscach wymagających niezależnego chłodzenia i wysokiej wydajności pracy.