



Stół mroźniczy 3-modułowy z własnym agregatem bez blatu GN 1/1 490L 1716x675x800 ATK EK731 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK731 1700

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 490L

Długość (mm): 1716

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 460W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zasilanie: 700 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 7,0 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

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

3-drzwiowy stół mroźniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem – bez blatu (ATK EK731 1700 Rilling)

Wydajny 3-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 z wbudowanym agregatem chłodniczym został zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, które oczekują niezależnego i stabilnego systemu mrożenia. Wersja bez blatu sprawdza się wszędzie tam, gdzie urządzenie ma być elementem zabudowy technologicznej i musi dobrze wykorzystać dostępną przestrzeń.

Centralnie umieszczony parownik oraz wymuszony obieg powietrza **zapewniają równomierny rozkład temperatury w całej komorze**, co pomaga utrzymać wysoką jakość przechowywanych produktów i ogranicza ryzyko strat. To rozwiązanie, które wspiera sprawną organizację pracy i bezpieczeństwo przechowywania żywności.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem **ograniczają konieczność codziennej obsługi**, a elektroniczny sterownik umożliwia wygodną i precyzyjną kontrolę temperatury.

? Dla kogo jest ten stół mroźniczy?

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- catering i kuchnie produkcyjne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- lokale wymagające zabudowy bez blatu

? Najważniejsze zalety

- Wbudowany agregat zapewniający niezależną pracę urządzenia
- 3-drzwiowa konstrukcja zwiększająca wygodę użytkowania
- Równomierne mrożenie całej komory
- Wersja bez blatu do zabudowy technologicznej

- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**

?? System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy zapewnia niezależne działanie urządzenia
- Parownik umieszczony centralnie wspiera równomierne warunki mrożenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje stabilny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność ręcznej obsługi
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem zwiększa wygodę codziennego użytkowania
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **-18°C / -20°C**
- Klasa klimatyczna 5

? Dane techniczne

Model NFK-EK701 1700 Rilling
Typ mroźniczy GN 1/1

Wersja z najnowszym chłodzeniem – bez blatu

Wysokość korpusu

Głębokość

Wymiary (S x G x W)

Pojemność

Refrigenent chłodniczy

Moc chłodnicza (par. -30°C, temp. otoczenia +16°C / +40°C)

Zakres temperatur

Zasilanie
230 V
Wyposażenie standardowe

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary przewodnic

? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

? Opcje dodatkowe (płatne)

-
- Możliwość konfiguracji komór drzwiami lub szufladami dla pojemników GN
 - Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 do kontroli i transmisji danych HACCP
 - Montaż na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Stół mroźniczy przeznaczony do profesjonalnej gastronomii, szczególnie tam, gdzie potrzebne jest niezależne chłodzenie oraz zabudowa bez blatu.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).