

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
Długość (mm): 1716
Głębokość (mm): 675
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: 700 W / 230 V
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 w temp. otoczenia +16°C /+40°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 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

Artykuł	NTK EK 1700 Rilling
Typ	Stół mroźniczy GN 1/1

Wersja Wersja z otwartym chłodzeniem – bez blatu
Wysokość korpusu 700 mm
Głębokość 770 mm
Wymiary (S x W x G) 1667 x 800 x 770 mm
Pojemność 290 l
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 400 W (temp. par. -30°C, temp. otoczenia +16°C / +40°C)
Zakres temperatur +8°C / +20°C

Zużycie energii 2,03 kWh / 24 h
Zasilanie 230 V / 50 Hz
Wyposażenie standardowe 3 pary prowadnic

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 pary prowadnic

? 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).