



Stół mroźniczy 3-modułowy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego GN 1/1 1625x700x850 ATK ZK731 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK731 1702

Cechy produktu

Długość (mm): 1625

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Zasilanie: 740 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

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

Kolor: Srebrny

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary prowadnic

3-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 do centralnego chłodzenia – z blatem bez rantu (ATK ZK731 1702 Rilling)

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny 3-drzwiowy GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach korzystających z **centralnego systemu chłodzenia**. Stabilne warunki mrożenia pozwalają ograniczyć straty produktów i zachować ich wysoką jakość.

Dzięki centralnie umieszczonemu parownikowi oraz wymuszonej cyrkulacji powietrza urządzenie **zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze**, co przekłada się na większą

powtarzalność pracy i bezpieczeństwo przechowywania żywności.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem **ograniczają konieczność obsługi**, a elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne zarządzanie temperaturą.

?? Dla kogo jest ten stół mroźniczy?

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- catering i kuchnie produkcyjne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- lokale pracujące w systemie centralnego chłodzenia

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja zwiększająca funkcjonalność**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Blat roboczy bez rantu – wygodna organizacja pracy**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**

?? System chłodzenia i technologia

- System centralnego chłodzenia zapewnia stabilną i wydajną pracę
- Parownik umieszczony centralnie wspiera równomierne warunki mrożenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje stabilny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność ręcznej obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem zwiększa wygodę 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

Nr katalogowy 1702 Rilling
Typ mroźniczy GN 1/1

Wersja	centralnego chłodzenia – z blatem bez rantu tylnego
Wysokość korpusu	700 mm
Głębokość	700 mm
Wymiary (S x G x W)	700 x 830 x 700 mm
Pojemność	100 l
Moc chłodnicza (par. -30°C)	100 W
Zakres temperatur	-30°C do +10°C
Zasilanie (centralne chłodzenie)	230 V / 50 Hz
Wyposażenie standardowe	prostownik

Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych
--

?? Wyposażenie 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 pracującej w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się wydajność, ergonomia i niezawodność.