



Stół mroźniczy 3-modułowy do centralnego chłodzenia bez blatu GN 1/1 1616x675x800 ATK ZK731 1700 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK731 1700

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 490L

Długość (mm): 1616

Głębokość (mm): 675

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 460W temp. odpar. -30°C

Zasilanie: 740 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 gastronomiczny GN 1/1 do centralnego chłodzenia – bez blatu (ATK ZK731 1700 Rilling)

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny 3-drzwiowy GN 1/1 przeznaczony do pracy w profesjonalnych kuchniach wykorzystujących **centralny system chłodzenia**. Wersja bez blatu pozwala na łatwą integrację z zabudową technologiczną i lepsze wykorzystanie dostępnej przestrzeni roboczej.

Dzięki centralnie umieszczonemu parownikowi oraz wymuszonej cyrkulacji powietrza urządzenie **zapewnia równomierne mrożenie w całej komorze**, co ogranicza straty produktów i poprawia bezpieczeństwo ich przechowywania.

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

? Dla kogo jest ten stół mroźniczy?

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- catering i kuchnie produkcyjne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- lokale wykorzystujące centralne chłodzenie

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **3-drzwiowa konstrukcja zwiększająca funkcjonalność**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Wersja bez blatu do zabudowy technologicznej**
- **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 1700 Rilling
Typ mroźniczy GN 1/1

Wersja centralnego chłodzenia – bez blatu

Wysokość korpusu

Głębokość

Wymiary (S x G x W)

Pojemność

Moc chłodnicza (par. -30°C)

Zakres temperatur

Zasilanie (centralne chłodzenie)

Wyprowadzenie standardowe przewodnic

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, szczególnie w zabudowie bez blatu.

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

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).