



Stół mroźniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1250x700x850 Linia 700 ATK EK721 1601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1601

Cechy produktu

Pojemność (l): 270L

Zakres temp. (°C): -18°C / -20°C

Szerokość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 250W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

Zasilanie elektryczne: 500W/ 230V

Zużycie prądu (kWh/kg): 4,8 kWh / 24h

2-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 z agregatem – blat z rantem tylnym (typ C) – AKT EK721 1601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i stabilne warunki chłodnicze. Utrzymuje równomierną temperaturę nawet przy dużym obciążeniu, co ogranicza straty i poprawia jakość przechowywanej żywności.

Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwia organizację pracy i pozwala na wygodny podział produktów.

Wbudowany agregat sprawia, że urządzenie jest gotowe do działania bez dodatkowej instalacji, co przyspiesza wdrożenie w kuchni.

Profesjonalny stół chłodniczy z blatem typu C (rant 50 mm) sprawdzi się wszędzie tam, gdzie ważna jest czystość stanowiska i ergonomia pracy. To rozwiązanie dla restauracji, cateringu, hoteli oraz kuchni produkcyjnych.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Blat z rantem tylnym (typ C)**
- **Stabilna temperatura chroniąca produkty przed psuciem**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia**
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne chłodzenie w całej komorze**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem oszczędza czas personelu**
- **Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury**
- **Zakres temperatur pracy: 0°C / +12°C**

- Parownik umieszczony w górnej części komory

?? Dane techniczne

Model i nazwa artykułu
Konstrukcja
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x s x W)
Wysokość korpusu
Blatem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie 230 V
Zużycie energii
Refrigenent chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej

-
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
 - Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
 - Wnętrze higieniczne z wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Restauracje, catering, hotele oraz kuchnie produkcyjne wymagające niezależnego i wydajnego chłodzenia produktów.