



Stół mroźniczy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1150x700x850 Linia 700 ATK ZK721 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK ZK721 1602

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): -18°C / -20°C

Szerokość (mm): 1150

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 270

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 250W temp. odpar. -30°C

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary prowadnic

Zasilanie elektryczne: 390W / 230V

2-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 – do centralnego chłodzenia, blat bez rantu – ATK ZK721 1602 Rilling

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do pracy w systemach centralnego chłodzenia, gdzie kluczowa jest stabilność temperatury i niezawodność działania. Zapewnia równomierne mrożenie w całej komorze, dzięki czemu produkty zachowują jakość i są bezpieczne do dalszej obróbki.

Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwia organizację pracy i szybki dostęp do produktów. Wersja bez rantu tylnego pozwala na swobodne wkomponowanie urządzenia w ciągi technologiczne i dopasowanie do indywidualnej zabudowy kuchni.

Profesjonalny stół mroźniczy przystosowany do centralnego chłodzenia sprawdzi się w

restauracjach, cateringu oraz kuchniach produkcyjnych pracujących na instalacjach chłodniczych.

❓ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Blat bez rantu – łatwa integracja z zabudową**
- **Równomierne mrożenie chroniące jakość produktów**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Układ przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilne warunki mrożenia
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ogranicza obsługę
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury
- Zakres temperatur pracy: **-18°C / -20°C**
- Parownik umieszczony centralnie w komorze

?? Dane techniczne

Model K72 antykor Model K72 antykor
Konstrukcja
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x s x W)
Wysokość korpusu
Blatu tylnego
Zakres temperatur

Moc chłodnicza (parowania -30°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie)
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 oraz kuchnie produkcyjne pracujące w systemach centralnego chłodzenia wymagające stabilnych warunków mrożenia.

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