



Stół mroźniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1725x700x850 ATK EK731 1602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK731 1602

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 420

Czynnik chłodniczy: R290

Zakres temperatury (°C): -18°C / -20°C

Moc chłodnicza (W): 460W temp. odpar. -30°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zużycie energii (kWh/h): 6,9 kWh / 24h

Akcesoria: 3 ruszty nierdzewne, 3 pary przewodnic

Zasilanie elektryczne: 700W/ 230V

3-drzwiowy stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 z agregatem – blat bez rantu – ATK EK731 1601 Rilling

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe jest szybkie mrożenie i stabilna temperatura przechowywania. Zapewnia równomierne warunki w całej komorze, dzięki czemu produkty zachowują jakość i nie ulegają degradacji.

Trzydrzwiowa konstrukcja umożliwia wygodną organizację produktów i szybki dostęp podczas pracy. **Wbudowany agregat chłodniczy** pozwala na natychmiastowe uruchomienie urządzenia bez potrzeby podłączania do zewnętrznej instalacji.

Profesjonalny stół mroźniczy z blatem bez rantu sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się elastyczność zabudowy oraz łatwe utrzymanie czystości. To rozwiązanie dla restauracji, cateringu oraz kuchni produkcyjnych.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat – urządzenie gotowe do pracy**
- **3 drzwi – wygodna organizacja i szybki dostęp**
- **Blat bez rantu – większa elastyczność zabudowy**
- **Stabilne mrożenie chroniące jakość produktów**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**
- **Kompatybilność z GN 1/1**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia**
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne mrożenie w całej komorze**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem zmniejsza konieczność obsługi**
- **Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury**

- Zakres temperatur pracy: **-18°C / -20°C**
- Parownik umieszczony w centralnej części komory

?? Dane techniczne

Model EK78 antyku
Konstrukcja
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Barwa tylnego

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania -30°C)
Zasilanie 230 V
Łożysko energii
Refrigerant chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne
- 3 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 wydajnego mrożenia i stabilnych warunków przechowywania produktów.