



Stół mroźniczy 2-modułowy z własnym agregatem z blatem z rantem tylnym 1250x700x850 ATK EK721 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1701

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Zasilanie: 230V

Zużycie energii (kWh/h): 5,3 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

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

2-drzwiowy stół mroźniczy GN 1/1 z własnym chłodzeniem, blat z rantem tylnym Typ C ATK EK721 1701 RILLING

Profesjonalny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1 zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach restauracyjnych, hotelowych i cateringowych. Urządzenie łączy funkcję wydajnego mrożenia z wygodnym blatem roboczym, co pozwala lepiej zorganizować stanowisko pracy i przyspieszyć przygotowywanie potraw.

Model **ATK EK721 1701 RILLING** posiada **własny agregat chłodniczy**, dzięki czemu jest gotowy

do natychmiastowego uruchomienia bez konieczności podłączania do instalacji centralnej. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierne mrożenie, a automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu ograniczają obsługę i zwiększają wygodę użytkowania.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – wbudowany agregat**
- **Blat roboczy z rantem tylnym $h = 50$ mm (typ C)**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Kompaktowa 2-drzwiowa konstrukcja GN 1/1**
- **Gotowy do pracy bez instalacji centralnej**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

Stół mroźniczy wyposażony jest we własny agregat chłodniczy oraz system wymuszonego obiegu powietrza, który zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. Dzięki temu produkty są przechowywane w stabilnych warunkach mrożenia. Automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają konieczność ręcznej obsługi i usprawniają codzienną pracę.

- wbudowany agregat chłodniczy
- wymuszony obieg powietrza

- automatyczne odszranianie
- odparowanie kondensatu gorącym gazem
- elektroniczny sterownik temperatury
- parownik w komorze urządzenia

?? Dla kogo jest ten stół

Urządzenie sprawdzi się wszędzie tam, gdzie potrzebne jest niezależne, wydajne mrożenie oraz wygodna powierzchnia robocza w jednym miejscu.

- restauracje
- hotele
- firmy cateringowe
- kuchnie zbiorowego żywienia
- profesjonalne zaplecza gastronomiczne

?? Dane techniczne

MiddleK72 antiKulu

Typ
Przwiowy stół mroźniczy GN 1/1
System chłodzenia
wbudowany agregat
Wysokość korpusu
Głębokość
Wymiary (L x S x H)
700 x 850 x 1100
Pojemność
Zakres temperatur
-10°C do -20°C
Moc chłodnicza (par. -30°C)
1000 W
Temperatura otoczenia
16°C

Źywe energii
Zasilanie 00 W
Refraktor chłodniczy
Klasa klimatyczna

Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 2 pary przewodnic
- blat roboczy z rantem tylnym

Konstrukcja i higiena

- konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej
- matowo szlifowane powierzchnie
- izolacja poliuretanowa pianowana wysokociśnieniowo

-
- higieniczne wnętrze z wyobleniami dna

🔧 Rozbudowa i konfiguracja

Urządzenie można dopasować do organizacji pracy oraz potrzeb kuchni poprzez dodatkowe wyposażenie i konfiguracje.

- konfiguracja drzwi i/lub szuflad GN
- moduły komunikacyjne WiFi / Bluetooth / RS485 (HACCP)
- różne warianty podstawy: nóżki, kółka lub cokół

Zastosowanie: Idealny do restauracji, hoteli, cateringu i kuchni profesjonalnych, gdzie wymagane jest niezależne mrożenie, trwała konstrukcja oraz funkcjonalny blat roboczy w jednym urządzeniu.