



## Stół mroźniczy 3-modułowy z własnym agregatem z blatem z rantem tylnym GN 1/1 490L 1725x700x850 ATK EK731 1701 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK731 1701

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 490L

Długość (mm): 1725

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 230V

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 GN 1/1 z własnym chłodzeniem, blat z rantem tylnym Typ C ATK EK731 1701 RILLING

**Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1** zaprojektowany do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach. Urządzenie łączy funkcję mrożenia z praktycznym blatem roboczym, co pozwala usprawnić organizację pracy i zapewnia szybki dostęp do produktów w trakcie przygotowywania potraw.

Model **ATK EK731 1701 RILLING** wyposażony jest w **wbudowany agregat chłodniczy**, dzięki

---

czemu działa niezależnie od instalacji centralnej. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierne mrożenie, a automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin ograniczają konieczność obsługi i zwiększają komfort użytkowania.

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Własne chłodzenie – wbudowany agregat**
- **Blat roboczy z rantem tylnym  $h = 50$  mm (typ C)**
- **3-drzwiowa konstrukcja GN 1/1 o dużej pojemności 490 l**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Gotowy do pracy bez instalacji centralnej**

### **🔍🔍 System chłodzenia i technologia**

Stół mroźniczy wyposażony jest w wydajny 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 skroplin gorącym gazem zmniejszają konieczność ręcznej obsługi i poprawiają wygodę użytkowania.

- **wbudowany agregat chłodniczy**
- **wymuszony obieg powietrza**

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

?? Dla kogo jest ten stół

Model przeznaczony dla lokali gastronomicznych, które potrzebują wydajnego i niezależnego mrożenia oraz dobrze zorganizowanego stanowiska pracy.

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

?? Dane techniczne

|                    |
|--------------------|
|                    |
| Model K73 antiKulu |

|                                            |
|--------------------------------------------|
|                                            |
| <b>Typ urządzenia</b> zamroźniczy GN 1/1   |
|                                            |
| <b>System chłodzenia</b> wbudowany agregat |
|                                            |
| <b>Wysokość korpusu</b>                    |
|                                            |
| <b>Głębokość</b>                           |
|                                            |
| <b>Wymiary (L x S x H)</b>                 |
|                                            |
| <b>Pojemność</b>                           |
|                                            |
| <b>Zakres temperatur</b>                   |
|                                            |
| <b>Moc chłodnicza</b> (par. -30°C)         |
|                                            |
| <b>Zożycie energii</b>                     |

---

|                               |
|-------------------------------|
|                               |
| <b>Zasilanie elektryczne</b>  |
|                               |
| <b>Refrigerant chłodniczy</b> |
|                               |
| <b>Klasa klimatyczna</b>      |

---

**?? Wyposażenie standardowe**

- 3 ruszty nierdzewne GN 1/1
- 3 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 (dodatkowo płatne)

Urządzenie można dopasować do organizacji pracy i potrzeb lokalu poprzez dodatkowe wyposażenie oraz konfigurację wnętrza.

- 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 profesjonalnych kuchni, gdzie wymagane jest wydajne mrożenie, trwała konstrukcja oraz ergonomiczna powierzchnia robocza w jednym urządzeniu.