



Stół mroźniczy 2-modułowy GN 1/1 z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1250x700x850 ATK EK721 1702 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ATK EK721 1702

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 1/1

Pojemność (l): 300L

Długość (mm): 1250

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie: 500 W / 230 V

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

Akcesoria: 2 ruszty nierdzewne, 2 pary przewodnic

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

Stół mroźniczy gastronomiczny 2-drzwiowy GN 1/1 z agregatem, z blatem bez rantu – Rilling ATKEK7211702

Wydajny stół mroźniczy gastronomiczny GN 1/1, który łączy funkcję przechowywania produktów w temperaturach ujemnych z praktycznym blatem roboczym. Rozwiązanie stworzone dla kuchni, gdzie liczy się **tempo pracy, oszczędność miejsca i niezawodność**.

Dzięki **wbudowanemu agregatowi** urządzenie działa jako niezależna jednostka – nie wymaga instalacji centralnego chłodzenia i jest gotowe do pracy od razu po podłączeniu. To realne

uproszczenie wdrożenia w lokalu i większa elastyczność ustawienia.

Równomierne mrożenie w całej komorze pozwala utrzymać stabilne warunki przechowywania, co ogranicza straty produktów i wpływa na ich jakość. Automatyczne odszranianie dodatkowo **redukuje obsługę i oszczędza czas personelu**.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Wbudowany agregat** – szybka instalacja i niezależna praca urządzenia
- **Blat roboczy bez rantu** – łatwe dopasowanie do ciągów roboczych
- **Stabilne mrożenie** – lepsza ochrona jakości produktów
- **Automatyczne odszranianie** – mniej pracy dla personelu
- **Kompatybilność GN 1/1**
- **Kompaktowa konstrukcja** – połączenie magazynu i stanowiska pracy

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierna temperatura w całej komorze
- Parownik umieszczony w centralnej części urządzenia
- Automatyczne odszranianie ograniczające konieczność obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

- Elektroniczne sterowanie temperaturą
- Zakres temperatur: **-18°C / -20°C**
- Czynnik chłodniczy **R290**

?? Dane techniczne

Nr katalogowy 702
Typ mroźniczy GN 1/1
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Głębokość
Wymiary (z blatem)

R290
Refrigerant chłodniczy
Moc chłodnicza (parowania -30°C)
Zakres temperatur
Zużycie energii
Zasilanie 230 V
Wyposażenie standardowe
Wyprowadzenie przewodnic

?? Wyposażenie i funkcjonalność

- 2 ruszty ze stali nierdzewnej
- 2 pary przewodnic
- Układ dostosowany do pojemników GN 1/1

?? Konstrukcja i wykonanie

-
- Wykonanie ze stali nierdzewnej – trwałość i łatwe utrzymanie czystości
 - Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości – ograniczenie strat chłodu
 - Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji
 - Higieniczne wnętrze ułatwiające czyszczenie

Opcje dodatkowe

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

Dla kogo? Idealny wybór dla restauracji, hoteli, cateringu oraz kuchni profesjonalnych, które potrzebują wydajnego mrożenia i dodatkowej przestrzeni roboczej w jednym urządzeniu.