



Stół chłodniczy GN 2/3 z własnym chłodzeniem, bez blatu 1244x575x800 AKT EK622 3600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK622 3600

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1244

Głębokość (mm): 575

Wysokość (mm): 800

Pojemność (l): 220

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 320W temp. odpar. -15°C

Temperatura pracy (°C): 0°C / +12°C

Zużycie energii (kWh/h): 2,4 kWh / 24h

Akcesoria: 2 ruszty, 2 pary przewodnic

Zasilanie elektr. (własne chl.): 350W / 230V

Stół chłodniczy GN 2/3 2-drzwiowy z własnym chłodzeniem – bez blatu – AKT EK622 3600 Rilling

Stół chłodniczy GN 2/3 w wersji 2-drzwiowej to profesjonalne urządzenie przeznaczone do gastronomii oraz zapleczy kuchennych. Kompaktowa konstrukcja oraz brak blatu umożliwiają integrację w zabudowie i dopasowanie do indywidualnych stanowisk pracy.

Urządzenie wyposażone jest w własny agregat chłodniczy i jest gotowe do podłączenia. Zapewnia stabilne warunki chłodnicze oraz wygodny dostęp do przechowywanych produktów w intensywnym użytkowaniu.

Najważniejsze zalety

- **Własny agregat – gotowy do podłączenia**
- **Kompaktowy format GN 2/3**
- **Wersja bez blatu – możliwość zabudowy**
- **Stabilne warunki chłodnicze**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Dwudrzwiowa konstrukcja**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca równomierny rozkład temperatur
- Parownik zabudowany w tylnej ścianie
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

NK 600

Wymiary (SxSxG mm)
Wysokość korpusu
Głębokość
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Moc chłodnicza (parowania -15°C)
Zasilanie (z własne chłodzenie)
Zużycie energii

Refrigerant chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 2 ruszty nierdzewne
- 2 pary przewodnic

?? Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami dna
- Wysoka odporność na intensywne użytkowanie

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
-

-
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

Zastosowanie: Idealny do profesjonalnych kuchni oraz zabudowy gastronomicznej wymagającej kompaktowych urządzeń chłodniczych.