



Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1400x800x850 AKT EK824 6602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK824 6602

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1400

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 370L

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 322W temp. odpar. -15°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

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

Akcesoria: 10 par prowadnic

Zasilanie elektryczne: 370W/ 230V

2-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 z agregatem – blat bez rantu – AKT EK824 6602 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe jest utrzymanie świeżości produktów oraz szybki dostęp do blach piekarniczych. Zapewnia stabilną temperaturę, dzięki czemu surowce nie tracą jakości i są zawsze gotowe do dalszej obróbki.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodną organizację pracy i pełną kompatybilność z procesami produkcyjnymi. Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwia dostęp do produktów, a **wbudowany agregat** pozwala na natychmiastowe uruchomienie urządzenia bez dodatkowej instalacji.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy z blatem bez rantu sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się elastyczność zabudowy oraz łatwe utrzymanie czystości. Idealny dla piekarni, cukierni oraz gastronomii.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **2 drzwi – wygodna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – łatwa integracja z zabudową**
- **Równomierne chłodzenie chroniące jakość produktów**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia**
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze**
- **Parownik umieszczony w tylnej ścianie – więcej przestrzeni użytkowej**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem oszczędza czas personelu**
- **Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury**

- Zakres temperatur pracy: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model EK824602
Konstrukcja
Standard 400 mm
Pojemność
Wymiary (S x s x W)
Wysokość korpusu
Barwa tylnego

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania –15°C)
Zasilanie 230 V
Zużycie energii
R290 chłodziak
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 10 par przewodnic na blachy EN 600×400 mm

?? 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: Piekarnie, cukiernie oraz gastronomia wymagająca pracy na blachach EN 600×400 mm i stabilnych warunków chłodniczych.