



Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem bez blatu 1392x775x800 AKT EK824 6600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK824 6600

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C

Szerokość (mm): 1392

Głębokość (mm): 775

Wysokość (mm): 800

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 – bez blatu – AKT EK824 6600 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest szybka organizacja pracy oraz stabilne warunki chłodnicze. Utrzymuje równomierną temperaturę, dzięki czemu produkty zachowują świeżość i nie generują strat.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodne przechowywanie blach piekarniczych i usprawnia pracę zespołu. Dwudrzwiowa konstrukcja zapewnia szybki dostęp do produktów, a **wbudowany agregat** pozwala na natychmiastowe uruchomienie bez dodatkowej

instalacji.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy w wersji bez blatu sprawdzi się wszędzie tam, gdzie wymagane jest dopasowanie do indywidualnej zabudowy i ciągów technologicznych.

Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **Wersja bez blatu – elastyczna zabudowa**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **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 – maksymalne wykorzystanie przestrzeni**
- **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 EK824-1600
Konstrukcja
Standard 400 mm
Pojemność
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Blat

Zakres temperatur
Moc chłodnicza (parowania –15°C)
Zasilanie 230 V
Żużycie energii
Refrigenent chłodniczy
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 elastycznej zabudowy stanowiska.