



## Stół chłodniczy piekarniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1945x800x850 580L AKT EK834 6601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK834 6601

### Cechy produktu

Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C

Szerokość (mm): 1945

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 580L

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 346W temp. odpar. -15°C w temp. otoczenia +16°C /+40°C

Zużycie energii (kWh/h): 2,45 kWh / 24h

Akcesoria: 15 par prowadnic

Zasilanie elektryczne: 370W/ 230V

## 3-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 – do centralnego chłodzenia, blat z rantem (typ C) – AKT EK834 6601 Rilling

**Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400** zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach oraz profesjonalnych kuchniach wykorzystujących centralne systemy chłodnicze. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, dzięki czemu produkty zachowują świeżość i nie tracą jakości.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodną pracę na blachach piekarniczych i usprawnia organizację stanowiska. Trzydrzwiowa konstrukcja zapewnia szybki dostęp do produktów, co realnie przyspiesza pracę personelu.

---

**Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy z blatem typu C (rant 50 mm) zwiększa bezpieczeństwo pracy i chroni przed spływaniem zabrudzeń za urządzenie.**

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Standard EN 600×400 – idealny do piekarni i cukierni**
- **3 drzwi – wygodna organizacja pracy**
- **Blat z rantem (typ C) – większa higiena stanowiska**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

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

- **Układ przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia**
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze**
- **Parownik umieszczony w tylnej ścianie – większa przestrzeń użytkowa**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ogranicza obsługę**
- **Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury**

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

?? Dane techniczne

|                               |
|-------------------------------|
|                               |
| Model EK884-160               |
|                               |
| Konstrukcja                   |
|                               |
| Standard 400 mm               |
|                               |
| Pojemność                     |
|                               |
| Wymiary (S x s x W)           |
|                               |
| Wysokość korpusu              |
|                               |
| Blankiem tylnym 50 mm (typ C) |
|                               |
|                               |

|                                         |
|-----------------------------------------|
| <b>Zakres temperatur</b>                |
|                                         |
| <b>Moc chłodnicza (parowania -15°C)</b> |
|                                         |
| <b>Zasilanie (centralne chłodzenie)</b> |
|                                         |
| <b>Klasa klimatyczna</b>                |

?? Wyposażenie standardowe

- 15 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 pracująca w systemach centralnego chłodzenia wymagająca dużej pojemności i stabilnych warunków chłodniczych.