



Stół chłodniczy piekarniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1945x800x850 AKT EK834 6602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK834 6602

Cechy produktu

Pojemność (l): 580L

Szerokość (mm): 1945

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Zakres temperatury (°C): 0°C / +12°C

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 z agregatem – bez rantu – AKT EK834 6602 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, dzięki czemu produkty zachowują świeżość i nie tracą jakości nawet przy dużym obciążeniu.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodne przechowywanie blach piekarniczych i usprawnia organizację pracy. Trzydrzwiowa konstrukcja zapewnia szybki dostęp do produktów, co przyspiesza pracę personelu.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy z wbudowanym agregatem jest gotowy do pracy od razu po podłączeniu, a blat bez rantu pozwala na łatwe dopasowanie do zabudowy i ciągów technologicznych.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – niezależne chłodzenie**
- **3 drzwi – wygodna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – elastyczna zabudowa**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia**
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze**
- **Parownik umieszczony w tylnej ścianie – maksymalne wykorzystanie przestrzeni**
- **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 EK8846602
Konstrukcja
Standard 400 mm
Pojemność
Wymiary (S x s x W)
Wysokość korpusu
Blatu tylnego

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

?? 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 wymagająca pracy na blachach EN 600×400 mm i stabilnych warunków chłodniczych.