



Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1300x800x850 AKT ZK824 6602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK824 6602

Cechy produktu

Pojemność (l): 370L

Długość (mm): 1300

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 310W temp. Odpar. -15°C

Zasilanie: 80W / 230V

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

Akcesoria: 10 par przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 – 2-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, z blatem bez rantu (Rilling AKT ZK824 6602)

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 zaprojektowany do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii. Umożliwia stabilne przechowywanie produktów na **blachach piekarniczych 600×400 mm**, zapewniając pełną kontrolę nad warunkami chłodniczymi.

Model przeznaczony do **centralnego chłodzenia** pozwala ograniczyć koszty eksploatacji w obiektach z instalacją chłodniczą. **Parownik zapianowany w tylnej ścianie** zwiększa przestrzeń użytkową, a wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierną temperaturę na każdym poziomie**.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem **ograniczają obsługę i stabilizują pracę urządzenia.**

🔍 Najważniejsze zalety

- **Kompatybilność z blachami EN 600×400**
- **Centralne chłodzenie – niższe koszty użytkowania**
- **Większa przestrzeń dzięki parownikowi w tylnej ścianie**
- **Stabilna temperatura – lepsza jakość przechowywania**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **10 par przewodnic – wysoka funkcjonalność**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- System centralnego chłodzenia (bez agregatu)
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Automatyczne odszranianie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: 0°C / +12°C

?? Dane techniczne

Model ZK824 6602
Typ chłodniczy EN 600×400 mm
Liczba drzwi
Wysokość korpusu
Głębokość
Wymiary (S×S×W)
Pojemność

Moc mechaniczna (parowania -15°C)
Zakres temperatur
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Wyposażenie

?? Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Matowo szlifowane powierzchnie
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż: nóżki, kółka lub cokół

?? Zastosowanie

- Piekarnie i cukiernie
- Produkcja wyrobów cukierniczych
- Gastronomia profesjonalna
- Obiekty z centralnym systemem chłodzenia

Uwaga: **Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.**