



Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1400x800x850 AKT EK824 6601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK824 6601

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1400

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 850

Pojemność (l): 370

Czynnik chłodniczy: R290

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 10 par prowadnic

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

Temperatura pracy (°C): 0/+12

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

Akcesoria: 10 par prowadnic

2-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 z agregatem – blat z rantem (typ C) – AKT EK824 6601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe jest szybkie chłodzenie i wygodny dostęp do blach piekarniczych. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, co pozwala zachować świeżość produktów i ograniczyć straty.

Dzięki przystosowaniu do standardu **EN 600×400 mm** urządzenie umożliwia wygodną organizację pracy z blachami piekarniczymi. Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwia dostęp do produktów, a

wbudowany agregat pozwala na natychmiastowe uruchomienie bez dodatkowej instalacji.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy z blatem typu C (rant 50 mm) sprawdzi się wszędzie tam, gdzie ważna jest higiena stanowiska i ergonomia pracy. Idealny dla piekarni, cukierni oraz gastronomii.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **Blat z rantem tylnym (typ C)**
- **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 poza komorą – 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 EK824 (160 k) |
| |
| Konstrukcja |
| |
| Standard 400 mm (EN4060) |
| |
| Prężność |
| |
| Wymiary (S x S x W) |
| |
| Wysokość korpusu |
| |
| Blat tylnym 50 mm (typ C) |

| |
|---|
| |
| Zakres temperatur |
| |
| Moc chłodnicza (parowania -15°C) |
| |
| Zasilanie 230 V |
| |
| Zużycie 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 stabilnych warunków chłodniczych.