

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
Temperatura pracy (°C): 0/+12
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
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 artykułu
Konstrukcja
Standard 400 mm (EN4060)
Pojemność
Wymiary (S x W x G)
Wysokość korpusu
Blat tem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur	7°C / −12°C
Moc chłodnicza	32 W (temp. odparowania −15°C)
Zasilanie	270 W / 230 V
Zużycie energii	2,2 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

?? Wyposażenie standardowe

- 10 par prowadnic 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.