

Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy z własnym chłodzeniem bez blatu 1392x775x800 AKT EK824 6600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK824 6600

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1392
Głębokość (mm): 775
Wysokość (mm): 800
Zasilanie elektryczne: 370W/ 230V
Pojemność (l): 370L
Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
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 – bez blatu – AKT EK824 6600 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowa jest szybka organizacja pracy oraz stabilne warunki chłodnicze. Utrzymuje równomierną temperaturę, dzięki czemu produkty zachowują świeżość i nie generują strat.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodne przechowywanie blach piekarniczych i usprawnia pracę zespołu. Dwudrzwiowa konstrukcja zapewnia szybki dostęp do produktów, a **wbudowany agregat** pozwala na natychmiastowe uruchomienie bez dodatkowej

instalacji.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy w wersji bez blatu sprawdzi się wszędzie tam, gdzie wymagane jest dopasowanie do indywidualnej zabudowy i ciągów technologicznych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – gotowy do pracy**
- **Wersja bez blatu – elastyczna zabudowa**
- **2 drzwi – wygodna organizacja produktów**
- **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 w tylnej ścianie – maksymalne wykorzystanie przestrzeni
- 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 Nr artykułu
Konstrukcja
Standard
Pojemność
Wymiary (S × G × W)
Wysokość korpusu
Blat

Zakres temperatur	3 °C / 12 °C
Moc chłodnicza	12 W (temperatura parowania –15°C)
Zasilanie	230 V
Zużycie energii	0,24 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4

?? 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 elastycznej zabudowy stanowiska.

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).