

Stół chłodniczy piekarniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem z rantem tylnym 1945x800x850 580L AKT EK834 6601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK834 6601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1945
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 370W/ 230V
Pojemność (l): 580L
Zakres temp. (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
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

3-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 – do centralnego chłodzenia, blat z rantem (typ C) – AKT EK834 6601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach oraz profesjonalnych kuchniach wykorzystujących centralne systemy chłodnicze. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, dzięki czemu produkty zachowują świeżość i nie tracą jakości.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodną pracę na blachach piekarniczych i usprawnia organizację stanowiska. Trzydrzwiowa konstrukcja zapewnia szybki dostęp do produktów, co realnie przyspiesza pracę personelu.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy z blatem typu C (rant 50 mm) zwiększa bezpieczeństwo pracy i chroni przed spływaniem zabrudzeń za urządzenie.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Standard EN 600×400 – idealny do piekarni i cukierni**
- **3 drzwi – wygodna organizacja pracy**
- **Blat z rantem (typ C) – większa higiena stanowiska**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Układ przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze
- Parownik umieszczony w tylnej ścianie – większa przestrzeń użytkowa
- 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 Kn artykułu **MKT EK 834 660 1 h**
Konstrukcja **Konstr**
Standard **SN 600 d** 400 mm
Pojemność **P80 L**
Wymiary (S × G × W) **W45 × 800 (S × 850 × W)**
Wysokość korpusu **W50 mm**
Blat **Blat** tem tylnym 50 mm (typ C)

Zakres temperatur	**Zakres temperatur**
Moc chłodnicza	**Moc chłodnicza** (temperatura parowania -15°C)
Zasilanie	**Zasilanie** (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna	**Klasa klimatyczna**

✅ Wyposażenie standardowe

- 15 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 pracująca w systemach centralnego chłodzenia wymagająca dużej pojemności i stabilnych warunków chłodniczych.