

Stół chłodniczy piekarniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem z blatem bez rantu tylnego 1945x800x850 AKT EK834 6602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK834 6602

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1945
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 370W/ 230V
Pojemność (l): 580L
Zakres temperatury (°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 z agregatem – bez rantu – AKT EK834 6602 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach. Zapewnia stabilną temperaturę przechowywania, dzięki czemu produkty zachowują świeżość i nie tracą jakości nawet przy dużym obciążeniu.

Przystosowanie do standardu **EN 600×400 mm** umożliwia wygodne przechowywanie blach piekarniczych i usprawnia organizację pracy. Trzydrzwiowa konstrukcja zapewnia szybki dostęp do produktów, co przyspiesza pracę personelu.

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy z wbudowanym agregatem jest gotowy do pracy od razu po podłączeniu, a blat bez rantu pozwala na łatwe dopasowanie do zabudowy i ciągów technologicznych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – niezależne chłodzenie**
- **3 drzwi – wygodna organizacja pracy**
- **Blat bez rantu – elastyczna zabudowa**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze
- Parownik umieszczony w tylnej ścianie – maksymalne wykorzystanie przestrzeni
- 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 / nr artykułu **AKTEK 834-6602**
Konstrukcja **Konstr**
Standard **SN 600** 400 mm
Pojemność **P80 L**
Wymiary (S × G × W) **W45 × 800 × 850 mm**
Wysokość korpusu **W50 mm**
Blat **Blat** rantu tylnego

Zakres temperatur	3°C / 12°C
Moc chłodnicza	346 W (temp. parowania -15°C)
Zasilanie	230 V
Zużycie energii	1,15 kWh/24 h
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4

?? 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 wymagająca pracy na blachach EN 600×400 mm i stabilnych warunków chłodniczych.