

**Stół chłodniczy piekarniczy 3-modułowy z własnym chłodzeniem bez blatu 1938x775x800 EN4060 580L AKT EK834 6600 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT EK834 6600

| Cechy produktu |
| --- |
| Szerokość (mm): 1938 |
| Głębokość (mm): 775 |
| Wysokość (mm): 800 |
| 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 blatu – AKT EK834 6600 Rilling

**Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400** stworzony do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i stabilne warunki chłodnicze.

Urządzenie zapewnia **równomierną temperaturę w całej komorze**, co ogranicza straty i pozwala utrzymać świeżość produktów nawet przy dużym obciążeniu. Trzydrzwiowa konstrukcja znacząco przyspiesza pracę i ułatwia organizację stanowiska.

Wersja **bez blatu roboczego** daje pełną swobodę zabudowy i dopasowania urządzenia do

indywidualnego ciągu technologicznego, co sprawdza się w profesjonalnych liniach produkcyjnych.

**⭐ Najważniejsze zalety**

- **Przystosowany do blach EN 600×400 mm**
- **Wbudowany agregat – niezależne chłodzenie**
- **3 drzwi – szybki dostęp i lepsza organizacja pracy**
- **Brak blatu – możliwość elastycznej zabudowy**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

**❄️ System chłodzenia i technologia**

- Wbudowany agregat chłodniczy zapewnia niezależną pracę urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza gwarantuje równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony w tylnej ścianie zwiększa przestrzeń użytkową
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin ogranicza konieczność obsługi
- Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną regulację 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** |
| |

| | |
|---|---|
| **Temperatura otoczenia** | +16°C / +40°C |
| | |
| **Moc chłodnicza** | 346 W (temp. parowania -15°C) |
| | |
| **Zasilanie** | 230 V / 1 / 50 Hz |
| | |
| **Zużycie energii** | 1,45 kWh/24 h |
| | |
| **Czynnik chłodniczy** | R290 |
| | |
| **Klasa klimatyczna** | 5 |

## ?? Wyposażenie standardowe

- 15 par prowadnic na blachy EN 600×400 mm

## ? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie szlifowane matowo

- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

---

### ? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach, kółkach lub cokole

**Zastosowanie:** Idealny do piekarni, cukierni oraz gastronomii pracującej na blachach EN 600×400 mm, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów i elastyczna zabudowa stanowiska.

**Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).**