



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

Pojemność (l): 580L

Czynnik chłodniczy: R290

Zakres temperatury (°C): 0°C / +12°C

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

Zasilanie elektryczne: 370W/ 230V

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 EK 83 41600
Konstrukcja
Standard 400 mm
Pojemność
Wymiary (S x G x W)
Wysokość korpusu
Blat
Zakres temperatur

Temperatura Cieczenia
Moc chłodnicza (parowania -15°C)
Zasilanie 230 V
Zużycie energii
Rzutnik chłodniczy
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 15 par przewodnic 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.