

Stół chłodniczy piekarniczy 3-drzwiowy do centralnego chłodzenia z blatem z rantem tylnym 1845x800x850 AKT ZK834 6601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK834 6601

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1845
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 850
Zasilanie elektryczne: 130W / 230V
Pojemność (l): 580L
Zakres temperatury (°C): 0°C / +12°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 346W temp. odpar. -15°C
Akcesoria: 15 par prowadnic

3-drzwiowy stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 – do centralnego chłodzenia, blat z rantem (typ C) – AKT ZK834 6601 Rilling

Wydajny stół chłodniczy gastronomiczny EN 600×400 zaprojektowany do pracy w piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach korzystających z centralnych systemów chłodzenia, gdzie kluczowa jest stabilność temperatury i szybka organizacja pracy.

Urządzenie zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**, co pozwala ograniczyć straty produktów i utrzymać ich świeżość nawet przy intensywnym użytkowaniu. Trzydrzwiowa konstrukcja umożliwia wygodny dostęp i przyspiesza codzienną pracę personelu.

Blat z rantem tylnym (typ C, 50 mm) zwiększa higienę stanowiska, chroniąc przed spływaniem zabrudzeń za urządzenie, co ma szczególne znaczenie w profesjonalnych ciągach produkcyjnych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do centralnego chłodzenia**
- **Standard EN 600×400 – idealny do piekarni i cukierni**
- **3 drzwi – szybki dostęp i lepsza organizacja pracy**
- **Blat z rantem (typ C) – wyższy poziom higieny**
- **Równomierne chłodzenie chroniące produkty**
- **Automatyczne odszranianie ogranicza obsługę**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Przystosowanie do pracy w systemie centralnego chłodzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia stabilną temperaturę w całej komorze
- 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 artykułu	**Model artykułu**
Konstrukcja	**Konstrukcja**
Standard	**Standard** 400 mm
Pojemność	**Pojemność**
Wymiary (S × G × W)	**Wymiary (S × G × W)**
Wysokość korpusu	**Wysokość korpusu**
Blat	**Blat** tem tylnym 50 mm (typ C)
Zakres temperatur	**Zakres temperatur**

Moc chłodnicza	346 W (temp. parowania -15°C)
Zasilanie	230 V / 1 ~ (centralne chłodzenie)
Klasa klimatyczna	4

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 w systemach centralnego chłodzenia, gdzie wymagana jest duża pojemność i stabilne warunki chłodnicze.

Uwaga: Dla wersji z centralnym chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych.