

Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy do centralnego chłodzenia z blatem z rantem tylnym 1300x800x850 AKT ZK824 6601 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK824 6601

Cechy produktu
Długość (mm): 1300
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: 80W / 230V
Pojemność (l): 370L
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 310W temp. Odpar. -15°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,2 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 10 par prowadnic

2-drzwiowy stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 do centralnego chłodzenia, z blatem z rantem tylnym AKT ZK824 6601 RILLING

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 zaprojektowany z myślą o intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach i gastronomii. Umożliwia wygodne przechowywanie blach piekarniczych, zapewnia szybki dostęp do produktów i usprawnia organizację pracy przy stanowisku roboczym.

Model **AKT ZK824 6601 RILLING** pracuje w systemie **centralnego chłodzenia** i został wyposażony w blat typu C z rantem tylnym o wysokości 50 mm. Wymuszony obieg powietrza

zapewnia równomierne chłodzenie, a automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają konieczność obsługi i zwiększają komfort użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowany do blach piekarniczych EN 600×400**
- **Wersja do centralnego chłodzenia**
- **Blat z rantem tylnym h = 50 mm**
- **Równomierne chłodzenie dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Optymalna pojemność 370 l**

❄️ System chłodzenia i technologia

Stół chłodniczy został przystosowany do pracy w systemie centralnego chłodzenia. Parownik umieszczony w tylnej ścianie komory oraz wymuszony obieg powietrza zapewniają równomierny rozkład temperatury, co pomaga utrzymać stabilne warunki przechowywania produktów. Elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę pracy urządzenia, a automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu zmniejszają konieczność ręcznej obsługi.

- centralne chłodzenie
- parownik w tylnej ścianie komory

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- odparowanie kondensatu gorącym gazem
- elektroniczny sterownik

?? Dla kogo jest ten stół

Urządzenie zostało zaprojektowane dla miejsc, gdzie wykorzystuje się blachy piekarnicze i liczy się szybka organizacja pracy oraz stabilne chłodzenie produktów.

- piekarnie
- cukiernie
- restauracje
- firmy cateringowe
- profesjonalne zaplecza gastronomiczne

?? Dane techniczne

Typ urządzenia stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400

Wariant dwustrefowego chłodzenia, z blatem z rantem tylnym
Kartzyka 6601
Wysokość korpusu
Głębokość
Wymiary (L x D x H)
Pojemność
Moc chłodnicza par. -15°C)
Zakres temperatur

Zasilanie elektryczne

20 W / 230 V

?? Wyposażenie standardowe

- 10 par prowadnic do blach EN 600×400

?? Konstrukcja i higiena

- konstrukcja przystosowana do intensywnej pracy w gastronomii
- blat typu C z rantem tylnym h = 50 mm
- wnętrze umożliwiające wygodne przechowywanie blach piekarniczych
- higieniczne wykonanie ułatwiające utrzymanie czystości

? Rozbudowa i konfiguracja

Stół można dopasować do układu pracy i potrzeb lokalu poprzez dodatkowe wyposażenie oraz elementy zwiększające funkcjonalność.

- dodatkowe prowadnice do blach
- różne warianty podstawy: nóżki lub kółka
- moduły komunikacyjne (np. Bluetooth, Wi-Fi, RS485)

Zastosowanie: Idealny do piekarni, cukierni oraz lokali gastronomicznych wykorzystujących blachy EN 600×400, gdzie liczy się szybki dostęp do produktów, dobra organizacja pracy i stabilne warunki chłodzenia.

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