

Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy do centralnego chłodzenia z blatem bez rantu tylnego 1300x800x850 AKT ZK824 6602 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK824 6602

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

Stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 – 2-drzwiowy, do centralnego chłodzenia, z blatem bez rantu (Rilling AKT ZK824 6602)

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 zaprojektowany do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii. Umożliwia stabilne przechowywanie produktów na **blachach piekarniczych 600×400 mm**, zapewniając pełną kontrolę nad warunkami chłodniczymi.

Model przeznaczony do **centralnego chłodzenia** pozwala ograniczyć koszty eksploatacji w obiektach z instalacją chłodniczą. **Parownik zapianowany w tylnej ścianie** zwiększa przestrzeń użytkową, a wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierną temperaturę na każdym poziomie**.

Automatyczne odszranianie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem **ograniczają obsługę i stabilizują pracę urządzenia**.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Kompatybilność z blachami EN 600×400**
- **Centralne chłodzenie – niższe koszty użytkowania**
- **Większa przestrzeń dzięki parownikowi w tylnej ścianie**
- **Stabilna temperatura – lepsza jakość przechowywania**
- **Automatyczne odszranianie – mniej obsługi**
- **10 par prowadnic – wysoka funkcjonalność**

❄️ System chłodzenia i technologia

- System centralnego chłodzenia (bez agregatu)
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik zapianowany w tylnej ścianie
- Automatyczne odszranianie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem

- Elektroniczny sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **0°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model	ZK824 6602
Typ	chłodniczy EN 600×400 mm
Liczba drzwi	1
Wysokość korpusu	870
Głębokość	830
Wymiary (S × W × G)	800 × 870 × 830 mm
Pojemność	700

Moc chłodnicza (temperatura parowania −15°C)
Zakres temperatur
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Wyposażenie

🧼 Konstrukcja i higiena

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Matowo szlifowane powierzchnie
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami

⚙️ Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż: nóżki, kółka lub cokół

?? Zastosowanie

- Piekarnie i cukiernie
- Produkcja wyrobów cukierniczych
- Gastronomia profesjonalna
- Obiekty z centralnym systemem chłodzenia

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