

Stół chłodniczy piekarniczy 2-modułowy do centralnego chłodzenia bez blatu EN4060 370L 1292x775x800 AKT ZK824 6600 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AKT ZK824 6600

Cechy produktu
Długość (mm): 1292
Głębokość (mm): 775
Wysokość (mm): 800
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, bez blatu (Rilling AKT ZK824 6600)

Profesjonalny stół chłodniczy piekarniczy EN 600×400 przeznaczony do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii. Model w wersji **bez blatu** umożliwia pełną integrację z ciągiem technologicznym lub zastosowanie indywidualnego blatu roboczego.

Urządzenie przystosowane do **centralnego chłodzenia** pozwala na optymalizację kosztów eksploatacji. **Parownik zapianowany w tylnej ścianie** zwiększa przestrzeń użytkową komory, a wymuszony obieg powietrza zapewnia **równomierną temperaturę na wszystkich poziomach**.

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

Najważniejsze zalety

- **Kompatybilność z blachami EN 600×400**
- **Centralne chłodzenie – niższe koszty eksploatacji**
- **Większa przestrzeń dzięki parownikowi w tylnej ścianie**
- **Stabilna temperatura – mniejsze straty produktów**
- **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 MKT 2K824 6600
Typ Stół chłodniczy EN 600×400 mm
Liczba drzwi 1
Wysokość korpusu 850 mm
Głębokość 600 mm
Wymiary (S × G × W) 1292 × 775 × 800 mm
Pojemność 170 l

Moc chłodnicza (przy temperaturze 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 piekarniczych
- Gastronomia profesjonalna
- Obiekty z centralnym systemem chłodzenia

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

Urządzenie bez blatu (zdjęcie poglądowe).