



**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**

Pojemność (l): 370L

Długość (mm): 1292

Głębokość (mm): 775

Wysokość (mm): 800

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 310W temp. Odpar. -15°C

Zasilanie: 80W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 2,2 kWh / 24h

Akcesoria: 10 par przewodnic

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

**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 przewodnic – 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

<b>Model</b> K824 6600
<b>Typ</b> chłodniczy EN 600×400 mm
<b>Liczba drzwi</b>
<b>Wysokość</b> korpusu
<b>Głębokość</b>
<b>Wymiary (S: 800 mm)</b>
<b>Pojemność</b>

---

<b>Moc chłodnicza (parowania -15°C)</b>
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Zasilanie (centralne chłodzenie)</b>
<b>Wyposażenie</b>

---

## ?? 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.**