

Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa do centralnego chłodzenia 640L 720x790x2050 AHK ONT63 0002 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ONT63 0002

Cechy produktu
Szerokość (mm): 720
Głębokość (mm): 790
Wysokość (mm): 2050
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 250W / 230V
Pojemność (l): 640
Temperatura pracy (°C): -2°C / +12°C ; -18°C / -22°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): -10°C (chłodzenie); -30°C (mrożenie)
Zużycie energii (kWh/h): 7,25 kWh / 24h
Akcesoria: 4 Ruszty nierdzewne (AISI 304), 4 Pary prowadnic, zamek

Szafa chłodniczo-mroźnicza GN 2/1 – Linia 630 (2-temperaturowa +/-) do centralnego chłodzenia

Model: AHK ONT63 0002 Rilling

Profesjonalna szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa (+/-) przystosowana do pojemników GN 2/1, umożliwia **jednoczesne chłodzenie i mrożenie produktów w dwóch niezależnych komorach**. Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia z odpływem kondensatu**, zapewnia stabilne warunki przechowywania w wymagających środowiskach gastronomicznych.

Każda komora wyposażona jest w **oddzielny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem**, co umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury. System **wymuszonego obiegu powietrza**, **automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie skroplin gorącym gazem** gwarantują niezawodność i wygodę użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Dwie niezależne komory: chłodnicza i mroźnicza (+/-)**
- **Zakres temperatur: chłodzenie -2°C do +12°C / mrożenie -18°C do -22°C**
- **Oddzielne sterowanie każdej komory**
- **Wymuszony obieg powietrza –** równomierna temperatura
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin
- **Przystosowana do centralnego chłodzenia**

❄️ System chłodzenia i sterowanie

- Wymuszony obieg powietrza – stabilna temperatura w całej komorze
- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Dwa niezależne sterowniki z cyfrowym wyświetlaczem
- Czynnik chłodniczy R290

- Możliwość integracji HACCP: WiFi / Bluetooth / RS485 (opcja)
- Klasa klimatyczna 5 – praca w temperaturze +16°C do +40°C

?? Dane techniczne

Wymiary (S×G×W)
Pojemność
Zakres temperatur (górna komora)
Zakres temperatur (dolna komora)
Moc chłodnicza (chłodzenie)
Moc chłodnicza (zamrażanie)
Czynnik chłodniczy

Zasilanie 230 V / 50 Hz / 1 faza
Temperatura otoczenia +16°C do +40°C
Zużycie energii 0,25 kW / 24 h
Zawiasy Prawe
Wyposażenie 4 półki GN 2/1 (AISI 304), 4 pary prowadnic, zamek

🏗️ Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Izolacja poliuretanowa wysokiej gęstości
- Parownik umieszczony poza komorą (górna część urządzenia)
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami – łatwe czyszczenie

⚙️ Opcje dodatkowe

- Nóżki lub kółka
- Zmiana kierunku otwierania drzwi
- System HACCP (WiFi / Bluetooth / RS485)

🏢 Zastosowanie

Idealna do **gastronomii, hoteli, kuchni przemysłowych oraz produkcji żywności**, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie i mrożenie produktów przy zachowaniu pełnej kontroli temperatur.