



Schładzarka odpadów na pojemniki 2×240 L, stal nierdzewna, własne chłodzenie, 1710×870×1222 mm, AAK M022 400 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AAK M022 400

Cechy produktu

Długość (mm): 1710

Głębokość (mm): 870

Wysokość (mm): 1222

Pojemność (l): 2X240

Czynnik chłodniczy: R290

Zakres temperatury (°C): °C +2/+15

Moc chłodnicza (W): 322W temp. odpar. -15°C

Zasilanie (V): 400W / 230V

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

Schładzarka odpadów 2 × 240L – stal nierdzewna, z własnym chłodzeniem

Nr art.: AAK M022 400 Rilling

Profesjonalna schładzarka odpadów gastronomicznych o pojemności 2 × 240 L, przeznaczona do intensywnej eksploatacji w restauracjach, hotelach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz firmach cateringowych.

Urządzenie skutecznie **ogranicza rozwój bakterii i eliminuje nieprzyjemne zapachy**, zapewniając wysoki poziom higieny. Wyposażone w **wbudowany agregat chłodniczy, zamykane klapy wrzutowe oraz cyfrowy sterownik temperatury.**

? **Najważniejsze cechy**

-
- **Pojemność: 2 × 240 L** (pojemniki nie wchodzą w skład)
 - **Wbudowany agregat chłodniczy**
 - **Zamykane klapy wrzutowe**
 - **Cyfrowe sterowanie temperaturą**
 - **Parownik w tylnej ścianie**
 - **Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304**

?? Konstrukcja i pojemność

- **Pojemność: 2 × 240 L**
- **Pojemniki nie są częścią wyposażenia**
- **Izolacja korpusu i podłogi – poliuretan wysokiej gęstości**
- **Parownik poza komorą – w tylnej ścianie**
- **Dostępne warianty: 120 L / 240 L oraz wersje 1- i 2-pojemnikowe**

?? System chłodzenia

- **Czynnik chłodniczy: R290**

- Moc chłodnicza: **322 W** (temp. odpar. -15°C)
- Zakres temperatur: **+2°C / +15°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**
- Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Wysoka sprawność i niskie zużycie energii

?? Dane techniczne

Wymiary (S x G x W)
Zasilanie 100 W
Pojemność całkowita

?? Wykonanie i izolacja

- Wysokociśnieniowa izolacja poliuretanowa
- Rdzeń o wysokiej gęstości – niskie zużycie energii
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej **AISI 304**

-
- Powierzchnie szlifowane matowo – brak odbić światła

?? Higiena i użytkowanie

- Wnętrze komory w wysokim standardzie higienicznym
- Dno z wyobleniami – łatwe czyszczenie
- Ułatwione utrzymanie czystości i higieny
- Bezpieczne przechowywanie odpadów organicznych

? Funkcjonalność

- Zamykane klapy wrzutowe – wygodna i higieniczna obsługa
 - Cyfrowy wyświetlacz temperatury
 - Przystosowana do pracy ciągłej
 - Stabilna praca w wymagających warunkach gastronomicznych
-