

Szafa mroźnicza 1-drzwiowa z centralnym chłodzeniem GN 1/1 376L 7,1 kWh 650x590x1900 Linia 410 AHK OT041 0001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK OT041 0001

Cechy produktu
Szerokość (mm): 650
Głębokość (mm): 590
Wysokość (mm): 1900
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 200 W / 230 V
Pojemność (l): 376
temperatura: -15/-22
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 269W temp.odpar.-30 C,max.temp.otoczenia +32 C
Zużycie energii (kWh/h): 7,5/24
Akcesoria: 3 ruszty 530x420, 3 pary prowadnic,oświetlenie,zamek

Szafa mroźnicza GN 1/1 – Linia 410 do centralnego chłodzenia (AHK OT041 0001 Rilling)

Profesjonalna szafa mroźnicza gastronomiczna GN 1/1 przeznaczona do pracy z **centralnym układem chłodniczym**, zapewniająca stabilne i wydajne mrożenie w wymagających warunkach gastronomicznych.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** oraz precyzyjnego sterowania elektronicznego urządzenie gwarantuje **równomierny rozkład temperatury w całej komorze**. System automatycznego odszraniania i odparowania skroplin znacząco ogranicza konieczność obsługi.

? Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Kompatybilność z GN 1/1**
- **Równomierne mrożenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie**
- **Cyfrowe sterowanie temperaturą**
- **Stabilna praca w trybie ciągłym**

?? Dane techniczne

Wymiary (S x G x W)
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia

Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	300 W (temp. par. –30°C) / 330 W
Zasilanie	230 V / 50 Hz (centralne chłodzenie)
Zużycie energii	1,1 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna	T

🧰 Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne 530 × 420 mm
- 3 pary prowadnic
- Oświetlenie LED
- Zamek drzwi
- Zawiasy po prawej stronie (standard)

🛠️ Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń z poliuretanu o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne – łatwe do czyszczenia
- Dno komory z wyobleniami

?? System chłodzenia i wydajność

- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierna temperatura
- Automatyczne rozmrażanie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Parownik umieszczony poza komorą
- Stabilna praca w intensywnych warunkach

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach

- Zmiana strony zawiasów

Zastosowanie: Idealna do gastronomii, hoteli, kuchni przemysłowych oraz obiektów pracujących w systemach centralnego chłodzenia.