

Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa z własnym chłodzeniem 640 L 720x790x2050 AHK MNT63 BWS2 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MNT63 BWS2

Cechy produktu
Szerokość (mm): 720
Głębokość (mm): 790
Wysokość (mm): 2050
Zasilanie: 650W / 230V
Pojemność (l): 640
Zakres temperatury (°C): -2°C / +12°C ; -18°C / -22°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 300W temp. odpar. -10°C (chłodzenie); 250W temp. odpar. -30°C (mrożenie)
Zużycie energii (kWh/h): 7,25 kWh / 24h

Szafa chłodniczo-mroźnicza piekarnicza EN 400×600 2-temperaturowa 640 L – AHK MNT63 BWS2 Rilling

Profesjonalna szafa chłodniczo-mroźnicza piekarnicza w wersji 2-temperaturowej (+/-) to rozwiązanie przeznaczone do przechowywania produktów w różnych zakresach temperatur w jednym urządzeniu. Przystosowanie do standardów **EN 400×600 / EN 4060** oraz pojemność **640 L** zapewniają funkcjonalność i wygodę użytkowania w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii.

Urządzenie wyposażone jest w dwie niezależne komory – chłodniczą i mroźniczą – każda z własnym sterowaniem. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują stabilne warunki pracy i wysoką wydajność chłodniczą.

? Najważniejsze zalety

- **2-temperaturowa konstrukcja –** chłodzenie i mrożenie w jednym urządzeniu
- **Niezależne sterowanie każdej komory**
- **Kompatybilność EN 400×600 / EN 4060**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- **Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- System monoblok – agregat i parownik umieszczone w górnej części urządzenia
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Dwa niezależne elektroniczne sterowniki dla każdej komory
- Zakres temperatur (górna komora): **-2°C / +12°C**
- Zakres temperatur (dolna komora): **-18°C / -22°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (S × G × W) 70 × 790 × 2050 mm
Pojemność 140 L
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza (chłodzenie) 300 W (temp. za parowiec)
Moc chłodnicza (mrożenie) 250 W (temp. za parowiec)
Zakres temperatur (górna komora) 2°C / +12°C
Zakres temperatur (dolna komora) 2.8°C / +22°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C

Klasa klimatyczna
Zasilanie (własny agregat) 750 W / 230 V
Zasilanie (centralne chłodzenie) 750 W / 230 V
Zużycie energii 2,25 kWh / 24 h
Standard Zawiasy po prawej stronie
Artykuł NHK MNT63 BWS2

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne (AISI 304)
- 4 pary prowadnic
- Zamek drzwi
- Elektroniczne sterowniki dla obu komór

⚙️ Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna
- Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości

➕ Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż na nóżkach lub kółkach
- Zmiana strony zawiasów

Zastosowanie: Przeznaczona do piekarni, cukierni oraz gastronomii, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie i mrożenie produktów w jednym urządzeniu.