

Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa do centralnego chłodzenia 640L 720x790x2050 AHK ONT63 BWS2 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ONT63 BWS2

Cechy produktu

Szerokość (mm): 720
Głębokość (mm): 790
Wysokość (mm): 2050
Pojemność (l): 640L
Zakres temp. (°C): -2°C / +12°C ; -18°C / -22°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: 250W / 230V
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 Linia 630 do centralnego chłodzenia – 2-temperaturowa 640 L – AHK ONT63 BWS2 Rilling

Profesjonalna szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa w wersji **do centralnego chłodzenia** została zaprojektowana z myślą o piekarniach, cukierniach oraz profesjonalnej gastronomii. Przystosowanie do standardu **EN 400×600 / EN 4060** oraz pojemność **640 L** zapewniają wygodne przechowywanie produktów w dwóch niezależnych strefach temperatur.

Model **AHK ONT63 BWS2** pracuje w układzie centralnego chłodzenia z odpływem kondensatu. Każda komora posiada **oddzielny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym**, co umożliwia precyzyjną regulację temperatury dla strefy chłodniczej i mroźniczej. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie skroplin gorącym gazem** wspierają stabilną i

wydajną pracę urządzenia.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Wersja do centralnego chłodzenia**
- **2 niezależne komory temperatur** – chłodzenie i mrożenie
- **Kompatybilność EN 400×600 / EN 4060**
- **Oddzielne sterowanie każdej komory**
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**
- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem wspiera wydajną eksploatację
- Dwa oddzielne sterowniki z wyświetlaczem cyfrowym

- Zakres temperatur górnej komory: **-2°C / +12°C**
- Zakres temperatur dolnej komory: **-18°C / -22°C**

?? Dane techniczne

Nr artykułu NHK ONT63 BWS2
Wymiary (S × G × W) 70 × 790 × 2050 mm
Pojemność 640 L
Zakres temperatur (górna komora) -2°C / +12°C
Zakres temperatur (dolna komora) -18°C / -22°C
Moc chłodnicza (górna komora) 300 W (temp. zapar. -10°C)
Moc chłodnicza (dolna komora) 350 W (temp. zapar. -30°C)

Temperatura otoczenia
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Standard prawej strony

Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne (AISI 304)
- 4 pary prowadnic
- Zamek
- 2 oddzielne sterowniki z wyświetlaczem cyfrowym

Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo

- Wysokiej jakości izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o dużej gęstości i wysokiej wytrzymałości mechanicznej
- Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym
- Dno komór z higienicznymi wyobleniami

Opcje dodatkowe (płatne)

- Ruszt nierdzewny 530 × 650 mm (GN 2/1)
- Dodatkowa para prowadnic
- 4 kółka 125 mm, w tym 2 z blokadą
- Zawiasy z lewej strony
- Moduł Bluetooth
- Moduł Wi-Fi
- Moduł RS 485

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni oraz profesjonalnej gastronomii, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie i mrożenie produktów w jednym urządzeniu pracującym w systemie centralnego chłodzenia.