

Szafa chłodnicza z pełnymi drzwiami do centralnego chłodzenia GN 2/1 650L 1,7 kWh 695x810x2020 AHK ON065 0001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON065 0001

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150 W / 230 V
Pojemność (l): 650
Zakres temp. (°C): +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 360W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,7 kWh / 24h

Szafa chłodnicza GN 2/1 Linia 650 z pełnymi drzwiami do centralnego chłodzenia – 650 L – AHK ON065 0001 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza GN 2/1 z linii 650, przeznaczona do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**, to rozwiązanie dedykowane gastronomii, zapleczom kuchennym oraz punktom zbiorowego żywienia. Pojemność **650 L** oraz kompatybilność z pojemnikami GN 2/1 zapewniają wygodne i uporządkowane przechowywanie produktów.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie skroplin gorącym gazem** gwarantują stabilną, energooszczędną i bezobsługową pracę nawet w wymagających warunkach.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Kompatybilność GN 2/1**
- **Duża pojemność 650 L**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**
- Parownik umieszczony poza komorą urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Zakres temperatur: **+2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Nr artykułu NHK-ON065 0001
Wymiary (S x G x W) W5 x 810 (S x 2G x W)
Pojemność 650 L
Zakres temperatur Z2°C / +12°C
Temperatura otoczenia T16°C / +40°C
Klasa klimatyczna K
Czynnik chłodniczy C290
Moc chłodnicza 300 W (temp. zal par. -10°C)

Zasilanie (centralne chłodzenie)	750 W / 230 V
Zużycie energii	7,7 kWh / 24 h
Standard	Zawiasy z prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty powlekane GN 2/1 (530 × 650 mm)
- 3 pary prowadnic
- Zamek drzwi
- Elektroniczny sterownik

?? 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: Idealna do profesjonalnej gastronomii, zapleczy kuchennych oraz obiektów zbiorowego żywienia pracujących w systemach centralnego chłodzenia.