

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa z centralnym chłodzeniem GN 2/1 700L 1,30 kWh 695x810x2020 Linia 690 AHK ON069 0001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON069 0001

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150 W / 230 V
Pojemność (l): 700L
Zakres temp. (°C): -2°C / +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 340W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,30 kWh / 24h
Akcesoria: 3 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), 3 Pary prowadnic, oświetlenie LED, zamek

Szafa chłodnicza GN 2/1 Linia 690 do centralnego chłodzenia – 700 L – AHK ON069 0001 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza GN 2/1 z linii 690, przeznaczona do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**, to wydajne rozwiązanie dla gastronomii, zapleczy kuchennych oraz obiektów zbiorowego żywienia. Pojemność **700 L** oraz kompatybilność z pojemnikami GN 2/1 zapewniają wygodne przechowywanie produktów.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie gwarantuje równomierny rozkład temperatur w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** zapewniają stabilną i bezobsługową pracę nawet w intensywnych warunkach.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Kompatybilność GN 2/1**
- **Pojemność 700 L**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Higieniczne wnętrze** ułatwiające utrzymanie czystości

⚙️ 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 0001
Wymiary (S x G x W)
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Klasa klimatyczna
Czynnik chłodniczy
Moc chłodnicza (par. -10°C)

Zasilanie (centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty powlekane GN 2/1 (530 × 650 mm)
- 3 pary prowadnic
- Oświetlenie LED
- Zamek
- 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
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Przeznaczona do gastronomii, zapleczy kuchennych oraz obiektów pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie wymagane są stabilne warunki przechowywania produktów.