

## Szafa chłodnicza piekarnicza 1-drzwiowa z własnym chłodzeniem 695x810x2020 Linia 690 AHK MN069 BW01 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN069 BW01

| Cechy produktu |
| --- |
| Długość (mm): 695 |
| Głębokość (mm): 810 |
| Wysokość (mm): 2020 |
| Zasilanie (V): 230 |
| Pojemność (l): 700 |
| 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 |

## Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 EN 400×600 z własnym chłodzeniem – 10 prowadnic – AHK MN069 BW01 Rilling

**Profesjonalna szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600** z własnym agregatem chłodniczym została zaprojektowana do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii. Umożliwia przechowywanie produktów w stabilnych warunkach temperaturowych przy zachowaniu wysokiego standardu higieny.

Urządzenie wyposażono w **wymuszony obieg powietrza**, który zapewnia równomierny rozkład temperatur w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem gwarantują bezobsługową i energooszczędną pracę.

## ⭐ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy** – urządzenie gotowe do podłączenia
- **Format piekarniczy EN 400×600**
- **10 par prowadnic** – duża pojemność
- **Prowadnice przestawne co 60 mm**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne rozmrażanie** i odparowanie skroplin

## ❄️ System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie – niezależna praca urządzenia
- System monoblok – agregat i parownik w górnej części urządzenia
- Parownik umieszczony poza komorą
- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik z panelem LED
- Alarmy wizualne i dźwiękowe z kodami błędów

- Zakres temperatur: **-2°C / +12°C**

## ?? Dane techniczne

| |
|---|
| |
| **Nr artykułu** NHK MN069 BW01 |
| |
| **Wymiary (S × G × W)** W5 × 810 (S × 2G × W) |
| |
| **Pojemność brutto** 700 L |
| |
| **Zakres temperatur** 2°C / +12°C |
| |
| **Temperatura otoczenia** +16°C / +40°C |
| |
| **Klasa klimatyczna** 5 |
| |
| **Czynnik chłodniczy** R290 |

| | |
|---|---|
| **Moc chłodnicza** | 340 W (temp. par. -10°C) |
| | |
| **Zasilanie** | 230 V / 50 Hz |
| | |
| **Zużycie energii** | 1,39 kWh/24 h |
| | |
| **Klasa energetyczna** | F |

## Wyposażenie standardowe

- 10 par prowadnic przestawnych
- Oświetlenie LED
- Zamek

## Konstrukcja i higiena

- Korpus ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304)
- Tył zewnętrzny ze stali ocynkowanej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo

- Izolacja PUR 60 mm bez FCKW
- Mostek termiczny (profil PCV, uszczelka magnetyczna)
- Listwy raster demontowalne do czyszczenia
- Wnętrze higieniczne z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie

---

**⍰ Opcje dodatkowe (płatne)**

- Możliwość montażu na kółkach lub nóżkach
- Zmiana strony zawiasów (drzwi lewe)
- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)

**Zastosowanie:** Idealna do piekarni, cukierni i gastronomii do przechowywania blach EN 400×600 w kontrolowanych warunkach chłodniczych.