

Szafa chłodnicza piekarnicza z centralnym chłodzeniem 695x810x2020 700L Linia 690 AHK ON069 BW01 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON069 BW01

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150W/230V
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 do centralnego chłodzenia – 10 prowadnic – AHK ON069 BW01 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 przeznaczona do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**. Model został zaprojektowany do intensywnego użytkowania w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii, gdzie liczy się stabilna temperatura, wysoka higiena i wygodna organizacja przestrzeni.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie zapewnia równomierny rozkład temperatur w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** ograniczają konieczność obsługi i wspierają niezawodną pracę w codziennym użytkowaniu.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Format EN 400×600**
- **10 par prowadnic przestawnych co 54 mm**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Oświetlenie LED** i zamek w standardzie

❄️ System chłodzenia i technologia

- Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**
- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Regulacja z wyświetlaczem cyfrowym

- Zakres temperatur: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Nr artykułu NHK-ON069 BW01
Wymiary (S × G × W) W5 × 810 (S × G × W)
Pojemność 700 L
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Klasa klimatyczna
Czynnik chłodniczy R290

Moc chłodnicza 340 W (temp. za par. -10°C)
Zasilanie (centralne chłodzenie) 750 W / 230 V
Zużycie energii 2,39 kWh / 24 h

?? Wyposażenie standardowe

- 10 par prowadnic przestawnych co 54 mm
- Oświetlenie LED
- Zamek

?? Konstrukcja i higiena

- Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające czyszczenie
- Wytłaczana podłoga
- Dno komory z higienicznymi wyobleniami
- Wykonanie ze stali nierdzewnej

- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości

Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł Bluetooth
- Moduł Wi-Fi
- Moduł RS 485
- Możliwość montażu na kółkach lub nóżkach
- Możliwość montażu zawiasów z lewej strony

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni oraz gastronomii pracujących w systemach centralnego chłodzenia, do przechowywania blach i tac EN 400×600.