

Szafa chłodnicza piekarnicza przeszklona z własnym chłodzeniem 700L 1,55 kWh 695x810x2020 Linia 690 AHK MN069 BWV1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN069 BWV1

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (własne chł.): 280 W / 230 V
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): 1,55 kWh / 24h

Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 EN 400×600 z drzwiami szklanymi i własnym chłodzeniem – 10 prowadnic – AHKMN069BWV1 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 z drzwiami szklanymi i własnym agregatem chłodniczym to rozwiązanie przeznaczone do piekarni, cukierni, gastronomii oraz punktów sprzedaży, gdzie liczy się zarówno stabilne chłodzenie, jak i wygodna ekspozycja produktów.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie zapewnia równomierny rozkład temperatur w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie skroplin gorącym gazem** ograniczają konieczność obsługi, a przeszklone drzwi i **oświetlenie LED** poprawiają widoczność przechowywanych wyrobów.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy –** urządzenie gotowe do podłączenia
- **Drzwi szklane –** wygodna ekspozycja produktów
- **Format EN 400×600**
- **10 par prowadnic przestawnych co 54 mm**
- **Oświetlenie LED** w standardzie
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza

❄️ System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie – niezależna praca urządzenia
- System monoblok – agregat umieszczony w górnej części urządzenia
- 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

Artykuł NHKMN069BWV1
Wymiary (S × G × W) W5 × 810 (S × G × W)
Pojemność 700 L
Zakres temperatur +2°C / +12°C
Temperatura otoczenia +16°C / +40°C
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 340 W (temp. zapar. -10°C)

Zasilanie	230 V
Zużycie energii	1,24 kWh/24 h

Wyposażenie standardowe

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

Konstrukcja i higiena

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Higieniczne wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie
- Parownik umieszczony poza komorą
- Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości

Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni, gastronomii oraz punktów sprzedaży, gdzie wymagane jest stabilne chłodzenie i estetyczna ekspozycja produktów w standardzie EN 400×600.