

Szafa mroźnicza piekarnicza z przeszklonymi drzwiami do centralnego chłodzenia 695x810x2020 700L AHK OT069 BWV1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK OT069 BWV1

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 180W/230V
Pojemność (l): 700
Pojemność [GN]: 2/1
Zakres temp. (°C): -15°C / -22°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C / +40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 670W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 5,70 kWh / 24h
Akcesoria: 10 Par prowadnic przestawnych co 54mm., oświetlenie LED, zamek

Szafa mroźnicza Linia 690 – EN 400×600 / GN 2/1 – drzwi szklane – do centralnego chłodzenia (AHK OT069 BWV1 Rilling)

Profesjonalna szafa mroźnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi, przeznaczona do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**. Model **AHK OT069 BWV1** jest wariantem bez agregatu, przygotowanym do zastosowań w gastronomii oraz w piekarniach i cukierniach.

Urządzenie jest przystosowane do pojemników **GN 2/1** oraz blach piekarniczych **EN 400×600**. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierne warunki mrożenia w całej komorze, a

automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają konieczność obsługi. Drzwi szklane i oświetlenie LED ułatwiają kontrolę zawartości.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Kompatybilność EN 400×600 / GN 2/1**
- **Drzwi szklane z oświetleniem LED**
- **10 par prowadnic przestawnych co 54 mm**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem**
- **Równomierny rozkład temperatur w całej komorze**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wersja bez agregatu – do centralnego chłodzenia
- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Regulacja z wyświetlaczem cyfrowym

- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- Zakres temperatur pracy: **-15°C / -22°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (S x W x G)	810 x 2010 x 810 mm
Pojemność	700 l
Zakres temperatur	-15°C / -22°C
Temperatura otoczenia	+16°C / +40°C
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	710 W (temp. par. -10°C)
Zasilanie	230 V / 50 Hz (centralne chłodzenie)

Zużycie energii	2,70 kWh/24 h
Klasa klimatyczna	T
Artykuł	NHK-GT069 BWV1

Wyposażenie standardowe

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

Konstrukcja i higiena

- Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga
- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- Cena nie obejmuje blach piekarniczych

- **Do wersji z centralnym chłodzeniem nie są dostarczane zawory rozprężne**

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Do gastronomii, piekarni i cukierni oraz innych profesjonalnych obiektów pracujących w systemie centralnego chłodzenia, gdzie wymagana jest ekspozycja i przechowywanie produktów mrożonych.