

Szafa chłodnicza piekarnicza 1-drzwiowa z własnym chłodzeniem 700L 695x810x2020 Linia 690 AHK MN069 BWS1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN069 BWS1

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): 1,30 kWh / 24h

Szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 z pełnymi drzwiami i stałymi prowadnicami z własnym chłodzeniem – AHK MN069 BWS1 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza EN 400×600 przeznaczona do piekarni, cukierni oraz gastronomii, zapewniająca stabilne warunki przechowywania produktów w kontrolowanej temperaturze.

Model **AHK MN069 BWS1** to wersja **z własnym chłodzeniem**, wyposażona w **agregat monoblokowy umieszczony w górnej części urządzenia**. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze, a automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem gwarantują wygodną i bezobsługową eksploatację.

? Najważniejsze zalety

- **Własny agregat (monoblok) –** niezależna praca urządzenia
- **Standard EN 400×600 –** idealny do piekarni i cukierni
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza –** równomierne chłodzenie
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin
- **20 par prowadnic co 60 mm**
- **Pojemność 700 L**

?? System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie – agregat monoblokowy
- Agregat umieszczony w górnej części urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym
- Parownik umieszczony poza komorą
- Zakres temperatur: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (S × G × W) 95 × 810 × 230 mm
Pojemność 700 L
Zakres temperatur 2°C / +12°C
Zasilanie (własne chłodzenie) 280 W / 230 V
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 340 W (temp. zal par. -10°C)
Zużycie energii 1,39 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia 16°C / +40°C

Liczba prowadnic Liczba prowadnic
Zawiasy Zawiasy po prawej stronie
Nr artykułu Nr artykułu BWS1

Wyposażenie standardowe

- 20 par stałych prowadnic co 60 mm
- Oświetlenie LED
- Zamek
- Zawiasy po prawej stronie

Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne matowo szlifowane
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wysoka odporność na intensywne użytkowanie

?? Wnętrze i higiena

- Higieniczne wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie
- System prowadnic umożliwiający elastyczne ustawienie blach

? Opcje dodatkowe (płatne)

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

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