



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

Zakres temp. (°C): -2°C / +12°C

Szerokość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Pojemność (l): 700

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 340W temp. odpar. -10°C

Zużycie energii (kWh/h): 1,30 kWh / 24h

Zasilanie elektr. (własne chl.): 280 W / 230 V

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 z pełnymi drzwiami i stałymi przewodnikami 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 przewodnic 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 (S2010 kW)
Pojemność
Zakres temperatur
Zasilanie (Masne chłodzenie)
Rzutnik chłodniczy
Moc chłodnicza (par. -10°C)
Zużycie energii
Temperatura otoczenia

Liczba przewodnic
Zawiasy j stronie
Krytyka BWS1

?? Wyposażenie standardowe

- 20 par stałych przewodnic 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.