

Szafa chłodnicza piekarnicza 1-drzwiowa z centralnym chłodzeniem 700L 695x810x2020 Linia 690 AHK ON069 BWS1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON069 BWS1

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
Akcesoria: 20 Par prowadnic stałych co 60mm., oświetlenie LED, zamek

Szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 z pełnymi drzwiami i stałymi prowadnicami bez agregatu – do centralnego chłodzenia – AHK ON069 BWS1 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza EN 400×600 przeznaczona do piekarni, cukierni oraz gastronomii, przystosowana do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. Automatyczne odszranianie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem gwarantują stabilną i wydajną pracę w intensywnych warunkach użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Standard EN 400×600 –** kompatybilność z piekarniami
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza**
- **Automatyczne odszranianie**
- **20 par prowadnic co 60 mm**
- **Pojemność 700 L**

❄️ System chłodzenia i technologia

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

?? Dane techniczne

Wymiary (S x G x W)	595 x 810 x 2010 mm
Pojemność	700 l
Zakres temperatur	+2°C / +12°C
Zasilanie (centralne chłodzenie)	230 V / 50 Hz
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	340 W (temp. par. -10°C)
Zużycie energii	1,2 kWh/24 h
Temperatura otoczenia	+16°C / +40°C

Klasa klimatyczna
Liczba prowadnic 20 par (co 60 mm)
Artykułu NHK ON069 BWS1

?? Wyposażenie standardowe

- 20 par stałych prowadnic co 60 mm
- Oświetlenie LED
- Zamek

?? 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 co 60 mm

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 pracującej w systemie centralnego chłodzenia.