

Szafa mroźnicza piekarnicza z pełnymi drzwiami z własnym chłodzeniem 700L 695x810x2020 AHK MT069 BWS1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MT069 BWS1

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie (V): 230
Pojemność (l): 700
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): 5,10 kWh / 24h

Szafa mroźnicza piekarnicza EN 400×600 z pełnymi drzwiami i stałymi prowadnicami z własnym chłodzeniem – AHK MT069 BWS1 Rilling

Profesjonalna szafa mroźnicza EN 400×600 przeznaczona do piekarni, cukierni oraz gastronomii, zapewniająca stabilne przechowywanie produktów w temperaturach ujemnych.

Model **AHK MT069 BWS1** to wersja **z własnym chłodzeniem**, wyposażona w agregat w formie **monobloku umieszczonego w górnej części urządzenia**. Wymuszony obieg powietrza gwarantuje równomierny rozkład temperatury w całej komorze, a automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem wspierają wygodną, codzienną eksploatację.

? Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy –** niezależna praca urządzenia
- **Standard EN 400 × 600 –** do piekarni i cukierni
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza –** równomierne mrożenie komory
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **20 par stałych 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 urządzenia
- Zakres temperatur: **-15°C / -22°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (S x G x W) 95 x 810 x 200 mm
Pojemność 700 L
Zakres temperatur 2,5°C / 22°C
Zasilanie (własne chłodzenie) 250 W / 230 V
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 170 W (temp. zapar. -10°C)
Zużycie energii 2,10 kWh / 24
Temperatura otoczenia 16°C / 40°C

Klasa klimatyczna	
Akcesoria	20 par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek
Nr artykułu	BWS1

Wyposażenie standardowe

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

Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości i wytrzymałości mechanicznej

Wnętrze i higiena

- Higieniczne wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie
- Parownik umieszczony poza komorą dla lepszego wykorzystania przestrzeni

---

Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni oraz profesjonalnej gastronomii, gdzie wymagane jest stabilne przechowywanie produktów w temperaturach ujemnych w standardzie EN 400 × 600.