

Szafa mroźnicza piekarnicza z pełnymi drzwiami bez agregatu – do centralnego chłodzenia 695x810x2020 700L AHK OT069 BWS1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK OT069 BWS1

Cechy produktu
Szerokość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150W / 230V
Pojemność (l): 700
Zakres temperatury (°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
Akcesoria: 20 Par prowadnic stałych co 60mm, oświetlenie LED, zamek

Szafa mroźnicza piekarnicza EN 400×600 z pełnymi drzwiami i stałymi prowadnicami bez agregatu – do centralnego chłodzenia – AHK OT069 BWS1 Rilling

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

Urządzenie zapewnia stabilne przechowywanie produktów w temperaturach ujemnych. **Wymuszony obieg powietrza** gwarantuje równomierny rozkład temperatury w całej komorze, a **automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem wspierają wydajną i wygodną eksploatację.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Standard EN 400×600 –** do piekarni i cukierni
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza –** równomierne mrożenie komory
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Pojemność 700 L**
- **20 par stałych prowadnic co 60 mm**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczna regulacja z wyświetlaczem cyfrowym
- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- 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 (centralne chłodzenie) 750 W / 230 V
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 170 W (temp. zapar. -10°C)
Zużycie energii 2,10 kWh / 24 h
Temperatura otoczenia 16°C / 40°C

Klasa klimatyczna	
Akcesoria	20 par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek
Nr artykułu	BWS1
Informacja dodatkowa	Do urządzeń z chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

Wyposażenie standardowe

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

Konstrukcja i higiena

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Higieniczne wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie

- Izolacja korpusu o wysokiej jakości

⍰ Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 – opcja połączenia urządzenia do kontroli, zarządzania oraz transmisji danych HACCP
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach
- Możliwość montażu zawiasów z lewej strony
- Blacha piekarnicza aluminiowa 400 × 600 mm
- Dodatkowa para prowadnic
- Zestaw 4 kółek 125 mm, w tym 2 z blokadą
- Pedał nożny

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni oraz profesjonalnej gastronomii pracującej w systemie centralnego chłodzenia.