

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa z własnym chłodzeniem GN 2/1 1400 L 1390x810x2020 AHK MN130 0002 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN130 0002

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1390
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie (V): 230
Pojemność (l): 1400
Zakres temp. (°C): -2°C / +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 550W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 2,9 kWh / 24h

Szafa chłodnicza GN 2/1 dwudrzwiowa z pełnymi drzwiami z własnym chłodzeniem – 1400 L – AHK MN130 0002 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza GN 2/1 o pojemności 1400 litrów została zaprojektowana do intensywnej pracy w gastronomii, cateringu oraz zakładach produkcyjnych. Urządzenie zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów dzięki wydajnemu układowi chłodniczemu i precyzyjnemu sterowaniu temperaturą.

Dwudrzwiowa konstrukcja umożliwia wygodną organizację przestrzeni roboczej, a zastosowanie systemu monoblok z agregatem w górnej części urządzenia zwiększa efektywność odprowadzania ciepła. Szafa została przystosowana do pracy z pojemnikami GN 2/1, co ułatwia integrację z profesjonalnym zapleczem gastronomicznym.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat – niezależna praca urządzenia**
- **Duża pojemność 1400 L**
- **Dwudrzwiowa konstrukcja ułatwiająca dostęp**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Kompatybilność z GN 2/1**
- **Oświetlenie LED i zamek drzwiowy**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewniająca stabilny rozkład temperatur
- System monoblok – agregat umieszczony w górnej części urządzenia
- Automatyczne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Zakres temperatur pracy: **–2°C / +12°C**

📐 Dane techniczne

Numer artykułu 0002
Wymiary (S × G × W) 990 × 810 × 2020 mm
Pojemność 400 l
Zakres temperatur +1 °C / +12 °C
Temperatura otoczenia +16 °C / +40 °C
Klasa klimatyczna 5
Czynnik chłodniczy R290
Moc chłodnicza 510 W (wg EN ISO 23953, parowania –10 °C)
Zasilanie 230 V / 50 Hz (własne chłodzenie)

Zużycie energii	0,3 kW / 24 h

Wyposażenie standardowe

- 6 rusztów GN 2/1 (530 × 650 mm)
- 6 par prowadnic
- Oświetlenie LED
- Zamek drzwiowy

Konstrukcja i wykonanie

- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Wnętrze higieniczne z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą
- Przystosowanie do intensywnej eksploatacji

Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)

Zastosowanie: Przeznaczona do profesjonalnych kuchni, cateringu oraz zakładów produkcyjnych wymagających dużej pojemności i stabilnych warunków chłodniczych.