Szafa chłodnicza 1-drzwiowa stal w kolorze czarnym GN 2/1 650L 1,7 kW 695x810x2020 Linia 650 AHK MN065S 001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN065S 001

Cechy produktu
Pojemność [GN]: GN 2/1
Pojemność (l): 650
Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Czynnik chłodniczy: R290
Kolor: Czarny
Moc chłodnicza (W): 560W temp. odpar. -30°C
Zasilanie: 420W / 230V
Zużycie energii (kWh/h): 7,65 kWh / 24h
Akcesoria: 3 Ruszty powlekane GN 2/1 530x650mm, 3 Pary prowadnic, zamek
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

Szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza AHK MN065S 001 Rilling

Profesjonalna **szafa chłodnicza GN 2/1** z **wymuszonym obiegiem powietrza** to niezawodne urządzenie chłodnicze przeznaczone do intensywnego użytkowania w gastronomii, hotelarstwie oraz punktach cateringowych. Wyposażona w automatyczne odszranianie oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem, zapewnia stabilne i efektywne chłodzenie. **Cyfrowy wyświetlacz z regulacją temperatury** umożliwia precyzyjną kontrolę parametrów pracy.

Wnętrze i konstrukcja

- Wnętrze wykonane z **higienicznej stali nierdzewnej**
- Obudowa zewnętrzna ze **stali w kolorze czarnym**
- Agregat chłodniczy w formie **monobloku** umieszczony na górze urządzenia
- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Równomierne rozprowadzanie zimnego powietrza w całej komorze

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Typ	Tydrzwiowa
Moc	550 W
Pojemność	650 l
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	695 × 810 × 2020 mm
Zasilanie	230 V
Moc chłodnicza (temperatura odparowania -10°C)	290 W
Czynnik chłodniczy	R290
Zakres temperatur	+2°C do +12°C
Temperatura otoczenia	+16°C do +40°C
Zużycie energii	1,7 kWh/24 h
Zawiasy	Standardowe, prawej strony
Klasa klimatyczna	5
Klasa energetyczna	N
Certyfikaty	NSF, HACCP, ISO 9001

Zastosowanie w gastronomii

Urządzenie zostało zaprojektowane do intensywnej pracy w profesjonalnych lokalach gastronomicznych, takich jak restauracje, hotele, bary, kuchnie zbiorowego żywienia, catering oraz zaplecza produkcyjne. Dzięki klasie klimatycznej 5 doskonale sprawdza się w kuchniach o podwyższonej temperaturze otoczenia – nawet do +40°C, zapewniając stabilne i bezpieczne warunki przechowywania żywności.

Równomierny rozkład temperatury oraz wysoka wydajność układu chłodniczego gwarantują świeżość produktów i zgodność z wymaganiami HACCP.

Zalety w codziennej pracy lokalu

- Niskie zużycie energii elektrycznej dzięki wysokociśnieniowej izolacji poliuretanowej oraz wydajnemu układowi chłodniczemu

- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem, eliminujące konieczność ręcznej obsługi i przestojów
- Równomierna cyrkulacja zimnego powietrza, która skutecznie chłodzi produkty bez ich wysuszania
- Wysoka sprawność nawet w trudnych warunkach kuchennych, co przekłada się na niezawodność podczas godzin szczytu
- Możliwość zdalnego monitorowania danych HACCP dzięki modułowi WiFi / Bluetooth / RS485
- Elastyczne dopasowanie do zaplecza kuchennego – opcja montażu na nóżkach lub kółkach oraz zmiana strony zawiasów

Budowa i materiały

Korpus chłodniczy wyposażony jest w wysokiej jakości izolację pianowaną metodą wysokociśnieniową z rdzeniem ze spienionego poliuretanu o dużej gęstości, co zapewnia doskonałą izolacyjność termiczną i wysoką wytrzymałość mechaniczną.

Wnętrze komory wykonane w całości ze stali nierdzewnej spełnia najwyższe standardy higieniczne wymagane w gastronomii, jest odporne na korozję i wyjątkowo łatwe w czyszczeniu. Higieniczne wyoblenia dna komory eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń.

System monoblok, w którym parownik i agregat umieszczone są w górnej części urządzenia poza komorą chłodniczą, zwiększa efektywność chłodzenia i ułatwia serwis. Urządzenie pracuje na ekologicznym czynniku chłodniczym R290, który jest wydajny, energooszczędny i zgodny z aktualnymi oraz przyszłymi normami środowiskowymi.

Akcesoria w zestawie

- 3 ruszty powlekane GN 2/1 – 530 × 650 mm
- 3 pary prowadnic
- Zamek

Dodatkowe informacje

Szafa chłodnicza GN 2/1 to trwałe i energooszczędne rozwiązanie zaprojektowane z myślą o profesjonalnych kuchniach. Solidna konstrukcja, wysoka jakość wykonania oraz stabilne parametry chłodzenia czynią ją idealnym wyborem dla użytkowników B2B poszukujących niezawodnego sprzętu chłodniczego.