

Szafa chłodnicza 1-drzwiowa własne chłodzenie GN 2/1 650L 1,7 kWh czarna 695x810x2020 Linia 650 AHK MN065S 001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN065S 001

Cechy produktu

Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (własne chł.): 260 W / 230 V
Pojemność (l): 650
Pojemność [GN]: GN 2/1
Zakres temp. (°C): +2°C do +12°C
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 560W temp. odpar. -30°C
Zużycie energii (kWh/h): 1,7 kWh / 24h
Kolor: Czarny
Akcesoria: 3 Ruszty powlekane GN 2/1 530x650mm, 3 Pary prowadnic, zamek

Szafa chłodnicza GN 2/1 czarna z własnym chłodzeniem, 650 L – AHK MN065S 001 Rilling

Wydajna szafa chłodnicza gastronomiczna GN 2/1 zaprojektowana do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie liczy się stabilna temperatura, wygodna organizacja produktów i niezawodność w codziennym użytkowaniu.

Model o pojemności **650 L** z **wymuszonym obiegiem powietrza** zapewnia równomierny rozkład

temperatur w całej komorze, co pomaga ograniczyć straty produktów i utrzymać powtarzalne warunki przechowywania. Dzięki konstrukcji w standardzie **GN 2/1** urządzenie dobrze sprawdza się w restauracjach, hotelach, cateringu i kuchniach zbiorowego żywienia.

System monoblok, automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem ograniczają obsługę urządzenia i ułatwiają codzienną eksploatację. Cyfrowe sterowanie pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury, a solidna konstrukcja wspiera intensywną pracę w wymagających warunkach gastronomicznych.

? Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie w systemie monoblok**
- **Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierną temperaturę**
- **Pojemność 650 L i kompatybilność z GN 2/1**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem**
- **Klasa klimatyczna 5 – stabilna praca w temp. otoczenia do +40°C**
- **Wnętrze ze stali nierdzewnej ułatwiające utrzymanie higieny**

Dla kogo jest ta szafa chłodnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne

- catering i kuchnie centralne
- stołówki i gastronomia zbiorowa

?? System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Cyfrowe sterowanie temperaturą
- Zakres temperatur pracy: **+2°C / +12°C**
- Przystosowanie do pracy w temperaturze otoczenia **+16°C / +40°C**

?? Dane techniczne

Model
Typ wzwiowa
Linia

Standard GN
Pojemność
Wymiary (S x G x W)
Zasilanie
Moc chłodnicza
Czynnik chłodniczy
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Zużycie energii

Klasa klimatyczna
Standard prawej strony

Wyposażenie standardowe

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

Konstrukcja i higiena

- Wnętrze urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali w kolorze czarnym
- Izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Dno komory z higienicznymi wyobleniami
- Higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi
- Moduł Bluetooth
- Moduł RS 485 do transmisji danych HACCP
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach
- Możliwość montażu zawiasów z lewej strony

Zastosowanie: Szafa chłodnicza przeznaczona do profesjonalnych kuchni, restauracji, hoteli, cateringu oraz innych obiektów gastronomicznych, w których ważne są stabilne warunki przechowywania i łatwa organizacja pracy w standardzie GN 2/1.