



**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**

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 650

Zakres temp. (°C): +2°C do +12°C

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Czarny

Moc chłodnicza (W): 560W temp. odpar. -30°C

Zużycie energii (kWh/h): 1,7 kWh / 24h

Akcesoria: 3 Ruszty powlekane GN 2/1 530x650mm, 3 Pary prowadnic, zamek

Zasilanie elektr. (własne chl.): 260 W / 230 V

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

**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

<b>MHEM10655011u</b>
<b>Typ</b> zwiowa
<b>Ł501a</b>

<b>Standard GN</b>
<b>Wydajność</b>
<b>Wymiary (S2010 kW)</b>
<b>Zasilanie 30W Masne chłodzenie</b>
<b>Moc chłodnicza (parowania -10°C)</b>
<b>Rzutnik chłodniczy</b>
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Temperatura otoczenia</b>
<b>Zużycie energii</b>

---

<b>Klasa klimatyczna</b>
<b>Standard</b> prawej strony

---

### ?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty powlekane GN 2/1 – 530 × 650 mm
- 3 pary przewodnic
- 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.