

Szafa mroźnicza 1-drzwiowa własne chłodzenie GN 2/1 650L 1,7kWh 695x810x2020 czarna Linia 650 AHK MT065S 001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MT065S 001

Cechy produktu
Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie: 420W / 230V
Pojemność (l): 650
Pojemność [GN]: GN 2/1
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 mroźnicza GN 2/1 czarna z własnym chłodzeniem, 650L – AHK MT065S 001 Rilling

Wydajna szafa mroźnicza gastronomiczna GN 2/1 zaprojektowana do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe jest bezpieczne przechowywanie produktów w temperaturach ujemnych oraz niezawodność w godzinach szczytu.

W gastronomii niestabilne mrożenie prowadzi do utraty jakości produktów i strat surowców. Ten model zapewnia **równomierną temperaturę w całej komorze, stabilne warunki przechowywania i ograniczenie ryzyka rozmrażania produktów**, nawet przy częstym otwieraniu drzwi.

Dzięki konstrukcji **GN 2/1** oraz pojemności **650 L** urządzenie ułatwia organizację pracy, a system monoblok i automatyczne odszranianie **ograniczają obsługę i zwiększają wydajność personelu**.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie w systemie monoblok**
- **Stabilne mrożenie w całej komorze**
- **Pojemność 650 L i kompatybilność GN 2/1**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin**
- **Ekologiczny czynnik chłodniczy R290**
- **Praca w temperaturze otoczenia do +40°C (klasa klimatyczna 5)**

Dla kogo jest ta szafa mroźnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie centralne
- zakłady produkcyjne i gastronomia zbiorowa

❄️ System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierne mrożenie
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Cyfrowy sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **–15°C / –22°C**
- Przystosowanie do pracy w temperaturze otoczenia **+16°C / +40°C**

?? Dane techniczne

Model / nr artykułu	**MUM T0658.01**
Typ	**Szafa przeszklona**
Linia	**650**
Standard GN	**2/1**
Pojemność	**650 l**

Wymiary (S x W x G) Wymiary (S x W x G)
Zasilanie Zasilanie **Własne chłodzenie**
Moc chłodnicza Moc chłodnicza (przy parowania -10°C)
Czynnik chłodniczy
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Zużycie energii
Klasa klimatyczna
Standard Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

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

?? Konstrukcja i higiena

- Wnętrze wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali w kolorze czarnym
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wyoblenia dna komory
- Agregat w górnej części urządzenia (monoblok)

? Opcje dodatkowe

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach
- Zmiana strony zawiasów

Zastosowanie: Szafa mroźnicza przeznaczona do profesjonalnych kuchni, restauracji, cateringu oraz zapleczy produkcyjnych, gdzie wymagane jest stabilne przechowywanie produktów w temperaturach ujemnych.