



**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

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): 1,7 kWh / 24h

Akcesoria: 3 Ruszty powlekane (GN 2/1) 530x650mm, 3 Pary przewodnic, zamek

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

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
- Automagiczne 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 |
| |
| Typ |
| |
| Waga |
| |
| Standard GN |
| |
| Objętność |

| |
|---|
| |
| Wymiary (S2010 kW) |
| |
| Zasilanie 30W Masne chłodzenie |
| |
| Moc chłodnicza (parowania -10°C) |
| |
| Rzutnik 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 przewodnic
- 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.