



**Szafa chłodnicza przeszklona własne chłodzenie GN 2/1 650L 1,7 kWh 695x810x2020 czarna Linia 650 AHK MN065S 0V1 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN065S 0V1

**Cechy produktu**

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 650

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość - H (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Czarny

Moc chłodnicza (W): 360W temp. odpar. -10°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.): 280 W / 230 V

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

**Szafa chłodnicza GN 2/1 przeszklona z oświetleniem LED, 650L – AHK MN065S 0V1 Rilling**

**Szafa chłodnicza gastronomiczna GN 2/1 z drzwiami przeszklonymi** została zaprojektowana do intensywnej pracy w lokalach, gdzie liczy się nie tylko przechowywanie, ale również **czytelna ekspozycja produktów** i szybki dostęp do nich.

W środowisku gastronomicznym brak stabilnej temperatury i widoczności produktów spowalnia pracę i zwiększa straty. Ten model zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory oraz wygodną**

---

**kontrolę zawartości bez konieczności otwierania drzwi**, co przekłada się na lepszą organizację pracy i mniejsze zużycie energii.

Dzięki pojemności **650 L**, standardowi **GN 2/1** oraz oświetleniu LED, urządzenie idealnie sprawdza się w restauracjach, hotelach, cukierniach i zapleczach sprzedażowych.

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Drzwi przeszklone – stała kontrola produktów bez otwierania**
- **Oświetlenie LED poprawiające widoczność i ekspozycję**
- **Własne chłodzenie w systemie monoblok**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Stabilna praca w temperaturze otoczenia do +40°C**

### **Dla kogo jest ta szafa chłodnicza**

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- cukiernie i piekarnie
- punkty sprzedaży wymagające ekspozycji produktów

---

## ?? System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Cyfrowy sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **+2°C / +12°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**

---

## ?? Dane techniczne

<b>Model/No seryjny</b>
<b>Typ</b> zwiowa przeszklona
<b>Wzrost</b>
<b>Standard GN</b>

<b>Pojemność</b>
<b>Wymiary (S2010 kW)</b>
<b>Zasilanie 230V Masne chłodzenie</b>
<b>Moc chłodnicza (parowania -10°C)</b>
<b>R290 chłodniczy</b>
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Temperatura Cieczenia</b>
<b>Użycie 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
- oświetlenie LED
- 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

---

## ? Opcje dodatkowe

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
-

- 
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach
  - Zmiana strony zawiasów

**Zastosowanie:** Idealna do gastronomii, cukierni oraz punktów sprzedaży, gdzie oprócz chłodzenia istotna jest również ekspozycja produktów i szybki dostęp do nich.