

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

Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość - H (mm): 2020
Zasilanie elektr. (własne chł.): 280 W / 230 V
Pojemność (l): 650
Pojemność [GN]: GN 2/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 360W temp. odpar. -10°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 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

Model	**MHM-0653V**
Typ	Witryna przeszklona
Linia	**650**
Standard GN	**GN 2/1**

Pojemność 50 l
Wymiary (S x W x G) 810 x 2010 x 595 mm
Zasilanie 230 V / 50 Hz
Moc chłodnicza 290 W (przy temperaturze parowania -10°C)
Czynnik chłodniczy R290
Zakres temperatur +2°C do +12°C
Temperatura otoczenia 16°C do 40°C
Zużycie energii 0,7 kWh / 24 h
Klasa klimatyczna T

Standard prawej strony

Wyposażenie standardowe

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