

Szafa mroźnicza przeszklona własne chłodzenie GN 2/1 650L 7,65 kWh 695x810x2020 czarna Linia 650 AHK MT065S 0V1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MT065S 0V1

Cechy produktu
Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 810
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (własne chł.): 420 W / 230 V
Pojemność (l): 650L
Pojemność [GN]: GN 2/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodzenia (W): 560W temp. odpar. -10°C
Zużycie energii (kWh/h): 7,65 kWh / 24h
Kolor: Czarny
Akcesoria: 3 Ruszty powlekane (GN 2/1) 530x650mm, 3 Pary prowadnic, zamek

Szafa mroźnicza GN 2/1 przeszklona z oświetleniem LED, 650L – AHK MT065S 0V1 Rilling

Szafa mroźnicza gastronomiczna GN 2/1 z drzwiami przeszklonymi została zaprojektowana do intensywnej pracy w lokalach, gdzie oprócz mrożenia ważna jest **kontrola i ekspozycja produktów** bez konieczności otwierania urządzenia.

W praktyce gastronomicznej częste otwieranie drzwi powoduje spadki temperatury i zwiększa zużycie energii. Ten model umożliwia **stały podgląd zawartości, stabilne warunki mrożenia i**

ograniczenie strat produktów, nawet przy intensywnej eksploatacji.

Dzięki pojemności **650 L**, kompatybilności z **GN 2/1** oraz oświetleniu LED urządzenie sprawdza się w restauracjach, hotelach, cukierniach i zapleczach produkcyjnych.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Drzwi przeszklone – kontrola produktów bez otwierania**
- **Oświetlenie LED poprawiające widoczność wnętrza**
- **Własne chłodzenie w systemie monoblok**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin**
- **Stabilna praca do +40°C (klasa klimatyczna 5)**

Dla kogo jest ta szafa mroźnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- cukiernie i punkty sprzedaży
- catering i zaplecza produkcyjne

?? System mrożenia 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: **–15°C / –22°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**

?? Dane techniczne

Model
Typ drzwiowa przeszklona
Linia
Standard GN

Pojemność 50 l
Wymiary (S x G x W) 810 x 810 x 2030 mm
Zasilanie 230 V / 50 Hz
Moc chłodnicza 290 W (przy temperaturze parowania -10°C)
Czynnik chłodniczy R290
Zakres temperatur -15°C / -22°C
Temperatura otoczenia 16°C / 40°C
Zużycie energii 0,65 kWh/24h
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 mrożenia kluczowa jest widoczność produktów i szybki dostęp do nich.