



**Szafa chłodnicza 1-drzwiowa własne chłodzenie GN 2/1 700L 1,30 kWh 695x810x2020 Linia 690 Plus AHK MN069 P001 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN069 P001

**Cechy produktu**

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 700L

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 830

Wysokość (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Max.temperatura otoczenia: +16°C /+40°C

Moc chłodnicza (W): 340W temp. odpar. -10°C

Zużycie energii (kWh/h): 1,30 kWh / 24h

Akcesoria: 4 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), oświetlenie LED, zamek

Zasilanie elektr. (własne chl.): 280 W / 230 V

**Szafa chłodnicza GN 2/1 700 L z własnym chłodzeniem – Linia 690 Plus – AHK MN069 P001 Rilling**

**Wydajna szafa chłodnicza gastronomiczna GN 2/1** zaprojektowana do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe znaczenie ma stabilna temperatura, bezpieczeństwo produktów i niezawodność urządzenia.

W środowisku gastronomicznym nierównomierne chłodzenie prowadzi do strat żywności i problemów z organizacją pracy. Ten model zapewnia **jednolite warunki w całej komorze, ogranicza psucie produktów i ułatwia ich przechowywanie**, nawet przy dużym obciążeniu.

---

Dzięki pojemności **700 L**, kompatybilności z **GN 2/1** oraz solidnej konstrukcji z linii 690 Plus urządzenie sprawdza się w restauracjach, hotelach, cateringu i zapleczach produkcyjnych.

### **🔍 Najważniejsze zalety**

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji zewnętrznej**
- **Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierną temperaturę**
- **Pojemność 700 L i kompatybilność GN 2/1**
- **Zakres temperatur  $-2^{\circ}\text{C}$  /  $+12^{\circ}\text{C}$**
- **Oświetlenie LED poprawiające widoczność wnętrza**
- **Energooszczędna praca dzięki izolacji 81 mm**

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

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie centralne
- sklepy spożywcze i handel

---

### **🔍🔍 System chłodzenia i technologia**

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- Cyfrowy sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **-2°C / +12°C**

## ?? Dane techniczne

<b>Model/No. seryjny</b>
<b>Waga</b>
<b>Standard GN</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Wymiary (Szerokość x W)</b>

---

<b>Zasilanie</b> 230V <b>Wodne chłodzenie</b>
<b>Moc chłodnicza</b> (parowania -10°C)
<b>Refrigerant</b> chłodniczy
<b>Zużycie energii</b>
<b>Standard</b> prawej strony

---

## ?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty powlekane GN 2/1 (530 × 650 mm)
- oświetlenie LED
- zamek

---

## ?? Konstrukcja i higiena

- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

- 
- Tłoczone prowadnice i wytłaczana podłoga
  - Izolacja o grubości 81 mm zwiększająca efektywność energetyczną
  - Możliwość montażu do 17 półek (odstęp 75 mm)
  - Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

---

### **🔗 Opcje dodatkowe (płatne)**

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485** – zdalna kontrola urządzenia, zarządzanie parametrami i szybka transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów (lewa / prawa)

**Zastosowanie:** Szafa chłodnicza przeznaczona do profesjonalnych kuchni, restauracji, sklepów oraz zapleczy produkcyjnych, gdzie liczy się stabilne chłodzenie i efektywna organizacja pracy.