

## 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 |
|---|
| Długość (mm): 695 |
| Głębokość (mm): 830 |
| Wysokość (mm): 2020 |
| Zasilanie elektr. (własne chł.): 280 W / 230 V |
| Pojemność (l): 700L |
| Pojemność [GN]: GN 2/1 |
| Max.temperatura otoczenia: +16°C /+40°C |
| Czynnik chłodniczy: R290 |
| Moc chłodnicza (W): 340W temp. odpar. -10°C |
| Zużycie energii (kWh/h): 1,30 kWh / 24h |
| Kolor: Srebrny |
| Akcesoria: 4 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), oświetlenie LED, zamek |

# 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°C / +12°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

| |
|---|
| |
| **Model artykułu** |
| |
| **Typ** |
| |
| **Standard GN** |
| |
| **Pojemność** |
| |
| **Wymiary (S x G x W)** |

| |
|---|
| **Zasilanie** 230 V / 1 ~ 50 Hz |
| |
| **Moc chłodnicza** 340 W (temperatura parowania -10°C) |
| |
| **Czynnik chłodniczy** R290 |
| |
| **Zużycie energii** 1,39 kWh / 24 h |
| |
| **Standard** Stanowisko 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.