

Szafa mroźnicza 1-drzwiowe własne chłodzenie GN 2/1 700L 5,10 kWh 695x830x2020 Linia 690 Plus AHK MT069 P001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MT069 P001

Cechy produktu
Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 830
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (własne chł.): 450 W / 230 V
Pojemność (l): 700L
Pojemność [GN]: GN 2/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 670W temp. odpar. -30°C
Zużycie energii (kWh/h): 5,10 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), oświetlenie LED, zamek

Szafa mroźnicza GN 2/1 700 L z własnym chłodzeniem – Linia 690 Plus – AHK MT069 P001 Rilling

Wydajna szafa mroźnicza gastronomiczna GN 2/1 zaprojektowana do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe znaczenie ma stabilne mrożenie, bezpieczeństwo produktów i niezawodność urządzenia.

W praktyce gastronomicznej wahania temperatur prowadzą do strat surowców i pogorszenia jakości produktów. Ten model zapewnia **równomierne warunki mrożenia w całej komorze, ogranicza ryzyko rozmrażania i usprawnia organizację pracy**, nawet przy dużym obciążeniu.

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

⭐ Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji zewnętrznej**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza**
- **Pojemność 700 L i kompatybilność GN 2/1**
- **Zakres temperatur –15°C / –22°C**
- **Izolacja 81 mm zwiększająca efektywność energetyczną**
- **Stabilna praca do +40°C (klasa klimatyczna 5)**

Dla kogo jest ta szafa mroźnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie centralne
- zakłady produkcyjne i gastronomia zbiorowa

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

?? Dane techniczne

Model urządzenia
Typ
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S×G×W)

Zasilanie	**Własne chłodzenie**
Moc chłodnicza	750 W (przy 230 V, temperatura parowania -30°C)
Czynnik chłodniczy	R290
Zużycie energii	1,19 kWh / 24 h
Zakres temperatur	-15°C / -22°C
Klasa klimatyczna	5
Standard	Zawiasy 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 poliuretanowa o grubości 81 mm
- Możliwość montażu do 17 półek (odstęp 75 mm)
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

➕ Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 –** zdalna kontrola i transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów

Zastosowanie: Szafa mroźnicza przeznaczona do profesjonalnych kuchni, restauracji oraz zapleczy produkcyjnych, gdzie wymagane są stabilne warunki mrożenia i wysoka wydajność pracy.
