

Szafa chłodnicza 1-drzwiowe do centralnego chłodzenia 695x830x2020 GN 2/1 700L 1,30 kWh Linia 690 Plus AHK ON069 P001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON069 P001

Cechy produktu
Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 830
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150 W / 230 V
Pojemność (l): 700L
Pojemność [GN]: GN 2/1
Temperatura otoczenia (°C): +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 do centralnego chłodzenia, pełne drzwi – Linia 690 Plus AHK ON069 P001 RILLING

Profesjonalna szafa chłodnicza gastronomiczna GN 2/1 zaprojektowana do pracy w systemach centralnego chłodzenia. Urządzenie zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów, ułatwia organizację pracy i sprawdza się w intensywnie użytkowanych kuchniach.

Model **AHK ON069 P001 RILLING** z linii **690 Plus** wyposażony jest w pełne drzwi oraz system wymuszonego obiegu powietrza, który zapewnia równomierne chłodzenie całej komory.

Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu ograniczają obsługę, a elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Przystosowana do centralnego chłodzenia**
- **Standard GN 2/1 i pojemność 700 l**
- **Równomierne chłodzenie dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Pełne drzwi zapewniające wysoką izolację**
- **Stabilna praca w wymagających warunkach kuchennych**

❄️ System chłodzenia i technologia

Szafa została przygotowana do pracy w instalacji centralnego chłodzenia. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze, co pozwala utrzymać stabilne warunki przechowywania produktów. Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają konieczność ręcznej obsługi, a elektroniczny sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury.

- centralne chłodzenie
- wymuszony obieg powietrza

- automatyczne odszranianie
- odparowanie kondensatu gorącym gazem
- elektroniczny sterownik temperatury
- parownik umieszczony poza komorą

?? Dla kogo jest ta szafa

Urządzenie przeznaczone dla obiektów gastronomicznych pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie liczy się stabilność temperatury i niezawodność pracy.

- restauracje
- hotele
- firmy cateringowe
- kuchnie zbiorowego żywienia
- obiekty sieciowe

?? Dane techniczne

Model	DN069 P001

Model 690 Plus
Typ urządzenia GN 2/1
System chłodzenia
Wymiary (S × G × W) 539 × 839 × 2010 mm
Pojemność 700 l
Moc chłodnicza 3400 W (temp. par. −10°C)
Zakres temperatur +2°C ~ +12°C
Temperatura otoczenia +16°C ~ +40°C
Zużycie energii 2,39 kWh/24 h

Zasilanie 230 V
Czynnik chłodniczy R290
Klasa klimatyczna

Wyposażenie standardowe

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

Konstrukcja i higiena

- wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- pełne drzwi zapewniające wysoką izolację
- wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- wytłaczana podłoga komory
- tłoczone prowadnice półek

? Rozbudowa i konfiguracja

Możliwość dopasowania urządzenia do systemów zarządzania i potrzeb lokalu.

- moduły komunikacyjne WiFi / Bluetooth / RS 485
- integracja z systemami HACCP

Zastosowanie: Idealna do restauracji, hoteli i profesjonalnych kuchni pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie wymagane jest stabilne przechowywanie produktów i niezawodna praca urządzeń.