



## **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

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 700L

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 830

Wysokość (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

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

Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150 W / 230 V

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

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

Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C

## **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

MiHeD DN069 P001

<b>Model</b>
<b>Typ urządzenia GN 2/1</b>
<b>System chłodzenia</b>
<b>Wymiary (S2010 kW)</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Moc chłodnicza (par. -10°C)</b>
<b>Zakres temperatur</b>
<b>Temperatura otoczenia</b>
<b>Zużycie energii</b>

---

<b>Zasilanie</b> 230 V
<b>Chłodziwo</b> R290
<b>Klasa klimatyczna</b>

---

## ?? 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.