



## Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa z własnym chłodzeniem GN 2/1 720x790x2050 AHK MNT63 0002 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MNT63 0002

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 720

Głębokość (mm): 790

Wysokość (mm): 2050

Pojemność (l): 640L

Czynnik chłodniczy: R290

Zakres temperatury (°C): -2°C / +12°C ; -18°C / -22°C

Moc chłodnicza (W): -10°C (chłodzenie); -30°C (mrożenie)

Zużycie energii (kWh/h): 7,25 kWh / 24h

Akcesoria: 4 Ruszty nierdzewne (AISI 304), 4 Pary prowadnic, zamek

Zasilanie elektr. (własne chl.): 650W / 230V

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

## Szafa chłodniczo-mroźnicza GN 2/1 – Linia 630 (2-temperaturowa +/-)

**Model: AHK MNT63 0002 Rilling**

**Profesjonalna szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa (+/-)** przystosowana do pojemników GN 2/1, umożliwia jednocześnie **chłodzenie i mrożenie produktów w dwóch niezależnych komorach**. Rozwiązanie idealne do gastronomii, gdzie wymagane są różne warunki przechowywania przy zachowaniu maksymalnej wydajności.

Urządzenie wyposażone jest w **wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie, odparowanie skroplin gorącym gazem** oraz **dwa niezależne sterowniki**, co zapewnia pełną

---

kontrolę nad temperaturą w każdej komorze.

### **?? Najważniejsze zalety**

- **Dwie niezależne komory: chłodnicza i mroźnicza (+/-)**
- **Zakres temperatur: chłodzenie -2°C do +12°C / mrożenie -18°C do -22°C**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierne chłodzenie i mrożenie**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Cyfrowe sterowanie każdej komory**
- **Standard GN 2/1**
- **Wersja z własnym agregatem**

### **?? System chłodzenia i sterowanie**

- **Wymuszony obieg powietrza – stabilna temperatura w całej komorze**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gorącym gazem**
- **Dwa niezależne sterowniki z cyfrowym wyświetlaczem**
- **Czynnik chłodniczy R290 – wydajny i ekologiczny**
- **Możliwość integracji HACCP: WiFi / Bluetooth / RS485 (opcja)**

- Klasa klimatyczna 5 – praca w temperaturze +16°C do +40°C

?? Dane techniczne

|                                  |
|----------------------------------|
|                                  |
| Wymiary (S2050 kW)               |
|                                  |
| Objętność                        |
|                                  |
| Zakres temperatur (górn komora)  |
|                                  |
| Zakres temperatur (dolna komora) |
|                                  |
| Moc chłodnicza (chłodzenie)      |
|                                  |
| Moc chłodnicza (przebieg)        |
|                                  |
| Refrigerant chłodniczy           |

---

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
|                                                              |
| <b>Zasilanie</b> 230V<br><b>Ważny agregat</b>                |
|                                                              |
| <b>Temperatura</b> 40°C<br><b>Łączenia</b>                   |
|                                                              |
| <b>Zużycie energii</b>                                       |
|                                                              |
| <b>Zawiasy</b>                                               |
|                                                              |
| <b>Wyposażenie</b> 1 (AISI 304), 4 pary przewodnic,<br>zamek |

---

**?? Konstrukcja i wykonanie**

- Obudowa i wnętrze wykonane ze **stali nierdzewnej**
- **Izolacja poliuretanowa wysokiej gęstości** – niskie zużycie energii
- Powierzchnie szlifowane matowo
- System monoblok – parownik z agregatem poza komorą
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami – łatwe czyszczenie

---

## 🔗 Opcje dodatkowe

- Nóżki lub kółka
- Zmiana kierunku otwierania drzwi
- System HACCP (WiFi / Bluetooth / RS485)

## 🔗🔗 Zastosowanie

Idealna do **restauracji, hoteli, kuchni przemysłowych i produkcji żywności**, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie i mrożenie produktów przy zachowaniu pełnej kontroli temperatur.