



**Szafa mroźnicza 1-drzwiowa z centralnym
chłodzeniem GN 1/1 376L 7,1 kWh 650x590x1900
Linia 410 AHK OT041 0001 Rilling**

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK OT041 0001

Cechy produktu

Szerokość (mm): 650

Głębokość (mm): 590

Wysokość (mm): 1900

Pojemność (l): 376

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 269W temp.odpar.-30 C,max.temp.otoczenia +32 C

temperatura: -15/-22

Zasilanie elektr. (centralne chł.): 200 W / 230 V

Zużycie energii (kWh/h): 7,5/24

Akcesoria: 3 ruszty 530x420, 3 pary prowadnic,oświetlenie,zamek

Szafa mroźnicza GN 1/1 – Linia 410 do centralnego chłodzenia (AHK OT041 0001 Rilling)

Profesjonalna szafa mroźnicza gastronomiczna GN 1/1 przeznaczona do pracy z **centralnym układem chłodniczym**, zapewniająca stabilne i wydajne mrożenie w wymagających warunkach gastronomicznych.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** oraz precyzyjnego sterowania elektronicznego urządzenie gwarantuje **równomierny rozkład temperatury w całej komorze**. System automatycznego odszraniania i odparowania skroplin znacząco ogranicza konieczność obsługi.

Najważniejsze zalety

- Przystosowanie do centralnego chłodzenia
- Kompatybilność z GN 1/1
- Równomierne mrożenie całej komory
- Automatyczne odszranianie
- Cyfrowe sterowanie temperaturą
- Stabilna praca w trybie ciągłym

?? Dane techniczne

550m1500 (S1200 kW)
Prędkość
Zakres temperatur
TemperaturaCotoczenia

R290
Refraktor chłodniczy
Moc chłodnicza (par. –30°C) / 330 W
Zasilanie (centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Klasa klimatyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty nierdzewne 530 × 420 mm
- 3 pary przewodnic
- Oświetlenie LED
- Zamek drzwi
- Zawiasy po prawej stronie (standard)

?? Konstrukcja i wykonanie

-
- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
 - Powierzchnie zewnętrzne szlifowane matowo
 - Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
 - Rdzeń z poliuretanu o wysokiej gęstości
 - Wnętrze higieniczne – łatwe do czyszczenia
 - Dno komory z wyobleniami

?? System chłodzenia i wydajność

- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierna temperatura
- Automatyczne rozmrażanie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Parownik umieszczony poza komorą
- Stabilna praca w intensywnych warunkach

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach

-
- Zmiana strony zawiasów

Zastosowanie: Idealna do gastronomii, hoteli, kuchni przemysłowych oraz obiektów pracujących w systemach centralnego chłodzenia.