



Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa z własnym chłodzeniem 640 L 720x790x2050 AHK MNT63 BWS2 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MNT63 BWS2

Cechy produktu

Szerokość (mm): 720

Głębokość (mm): 790

Wysokość (mm): 2050

Pojemność (l): 640

Czynnik chłodniczy: R290

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

Moc chłodnicza (W): 300W temp. odpar. -10°C (chłodzenie); 250W temp. odpar. -30°C (mrożenie)

Zasilanie: 650W / 230V

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

Szafa chłodniczo-mroźnicza piekarnicza EN 400×600 2-temperaturowa 640 L – AHK MNT63 BWS2 Rilling

Profesjonalna szafa chłodniczo-mroźnicza piekarnicza w wersji 2-temperaturowej (+/-) to rozwiązanie przeznaczone do przechowywania produktów w różnych zakresach temperatur w jednym urządzeniu. Przystosowanie do standardów **EN 400×600 / EN 4060** oraz pojemność **640 L** zapewniają funkcjonalność i wygodę użytkowania w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii.

Urządzenie wyposażone jest w dwie niezależne komory – chłodniczą i mroźniczą – każda z własnym sterowaniem. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** gwarantują stabilne warunki pracy i wysoką wydajność chłodniczą.

Najważniejsze zalety

-
- **2-temperaturowa konstrukcja** – chłodzenie i mrożenie w jednym urządzeniu
 - **Niezależne sterowanie każdej komory**
 - **Kompatybilność EN 400×600 / EN 4060**
 - **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
 - **Automatyczne odszranianie** i odparowanie kondensatu gorącym gazem
 - **Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej**

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
 - System monoblok – agregat i parownik umieszczone w górnej części urządzenia
 - Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
 - Odparowanie kondensatu gorącym gazem
 - Dwa niezależne elektroniczne sterowniki dla każdej komory
 - Zakres temperatur (górna komora): **-2°C / +12°C**
 - Zakres temperatur (dolna komora): **-18°C / -22°C**
-

?? Dane techniczne

Wymiary (S2030 kW)
Objętność
Refrnik chłodniczy
Moc chłodnicza (pełna)
Moc chłodnicza (mrozenie)
Zakres temperatur (górn komora)
Zakres temperatur (dolna komora)
Temperatura otoczenia

Klasa klimatyczna
Zasilanie (Masny agregat)
Zasilanie (Centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Standard po prawej stronie
Artykuł 63 BWS2

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne (AISI 304)
 - 4 pary przewodnic
 - Zamek drzwi
 - Elektroniczne sterowniki dla obu komór
-

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna
- Wysoka trwałość i łatwość utrzymania czystości

?? Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
- Montaż na nóżkach lub kółkach
- Zmiana strony zawiasów

Zastosowanie: Przeznaczona do piekarni, cukierni oraz gastronomii, gdzie wymagane jest jednoczesne chłodzenie i mrożenie produktów w jednym urządzeniu.