



Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa do centralnego chłodzenia 640L 720x790x2050 AHK ONT63 BWS2 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ONT63 BWS2

Cechy produktu

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

Szerokość (mm): 720

Głębokość (mm): 790

Wysokość (mm): 2050

Pojemność (l): 640L

Czynnik chłodniczy: 250W / 230V

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

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

Szafa chłodniczo-mroźnicza Linia 630 do centralnego chłodzenia – 2-temperaturowa 640 L – AHK ONT63 BWS2 Rilling

Profesjonalna szafa chłodniczo-mroźnicza 2-temperaturowa w wersji **do centralnego chłodzenia** została zaprojektowana z myślą o piekarniach, cukierniach oraz profesjonalnej gastronomii. Przystosowanie do standardu **EN 400×600 / EN 4060** oraz pojemność **640 L** zapewniają wygodne przechowywanie produktów w dwóch niezależnych strefach temperatur.

Model **AHK ONT63 BWS2** pracuje w układzie centralnego chłodzenia z odpływem kondensatu. Każda komora posiada **oddzielny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym**, co umożliwia precyzyjną regulację temperatury dla strefy chłodniczej i mroźniczej. **Wymuszony obieg powietrza**, automatyczne odszranianie oraz **odparowanie skroplin gorącym gazem** wspierają stabilną i

wydajną pracę urządzenia.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Wersja do centralnego chłodzenia**
- **2 niezależne komory temperatur** – chłodzenie i mrożenie
- **Kompatybilność EN 400×600 / EN 4060**
- **Oddzielne sterowanie każdej komory**
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej**

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**
- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie skroplin gorącym gazem wspiera wydajną eksploatację
- Dwa oddzielne sterowniki z wyświetlaczem cyfrowym

- Zakres temperatur górnej komory: **-2°C / +12°C**
- Zakres temperatur dolnej komory: **-18°C / -22°C**

?? Dane techniczne

Model: QNH6 BWS2
Wymiary (S2030 x1W)
Pojemność
Zakres temperatur (górna komora)
Zakres temperatur (dolna komora)
Moc chłodnicza (górna komora)
Moc chłodnicza (dolna komora)

Temperatura Ciepłoty
Zasilanie (Centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty nierdzewne (AISI 304)
- 4 pary przewodnic
- Zamek
- 2 oddzielne sterowniki z wyświetlaczem cyfrowym

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo

-
- Wysokiej jakości izolacja korpusu pianowana metodą wysokociśnieniową
 - Rdzeń ze spienionego poliuretanu o dużej gęstości i wysokiej wytrzymałości mechanicznej
 - Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym
 - Dno komór z higienicznymi wyobleniami

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

- Ruszt nierdzewny 530 × 650 mm (GN 2/1)
- Dodatkowa para prowadnic
- 4 kółka 125 mm, w tym 2 z blokadą
- Zawiasy z lewej strony
- Moduł Bluetooth
- Moduł Wi-Fi
- Moduł RS 485

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni oraz profesjonalnej gastronomii, gdzie wymagane jest jednocześnie chłodzenie i mrożenie produktów w jednym urządzeniu pracującym w systemie centralnego chłodzenia.

