



Szafa chłodnicza 1-drzwiowa z centralnym chłodzeniem GN 2/1 700L 1,30 kWh 695x810x2020 Linia 690 AHK ON069 0001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON069 0001

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): -2°C / +12°C

Szerokość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Pojemność (l): 700L

Czynnik chłodniczy: R290

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: 3 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), 3 Pary przewodnic, oświetlenie LED, zamek

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

Szafa chłodnicza GN 2/1 Linia 690 do centralnego chłodzenia – 700 L – AHK ON069 0001 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza GN 2/1 z linii 690, przeznaczona do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**, to wydajne rozwiązanie dla gastronomii, zapleczy kuchennych oraz obiektów zbiorowego żywienia. Pojemność **700 L** oraz kompatybilność z pojemnikami GN 2/1 zapewniają wygodne przechowywanie produktów.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** urządzenie gwarantuje równomierny rozkład temperatur w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz **odparowanie kondensatu gorącym gazem** zapewniają stabilną i bezobsługową pracę nawet w intensywnych warunkach.

❓ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Kompatybilność GN 2/1**
- **Pojemność 700 L**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Higieniczne wnętrze** ułatwiające utrzymanie czystości

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Urządzenie przeznaczone do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**
- Parownik umieszczony poza komorą urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie ogranicza konieczność obsługi
- Odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Zakres temperatur: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

AHK-ONK 0001
Wymiary (S2010 mm)
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura Cieczenia
Klasa klimatyczna
Refraktywność chłodnicza
Moc chłodnicza (par. -10°C)

Zasilanie (centralne chłodzenie)
Zużycie energii
Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty powlekane GN 2/1 (530 × 650 mm)
- 3 pary przewodnic
- Oświetlenie LED
- Zamek
- Elektroniczny sterownik

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową

-
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
 - Wnętrze higieniczne z wyobleniami
 - Wyłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie

Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Przeznaczona do gastronomii, zapleczy kuchennych oraz obiektów pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie wymagane są stabilne warunki przechowywania produktów.