



Szafa chłodnicza piekarnicza 1-drzwiowa z własnym chłodzeniem 695x810x2020 Linia 690 AHK MN069 BW01 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN069 BW01

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): -2°C / +12°C

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Pojemność (l): 700

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 340W temp. odpar. -10°C

Zasilanie (V): 230

Zużycie energii (kWh/h): 1,30 kWh / 24h

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

Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 EN 400×600 z własnym chłodzeniem – 10 prowadnic – AHK MN069 BW01 Rilling

Profesjonalna szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 z własnym agregatem chłodniczym została zaprojektowana do intensywnej pracy w piekarniach, cukierniach oraz gastronomii.

Umożliwia przechowywanie produktów w stabilnych warunkach temperaturowych przy zachowaniu wysokiego standardu higieny.

Urządzenie wyposażono w **wymuszony obieg powietrza**, który zapewnia równomierny rozkład temperatur w całej komorze. **Automatyczne odszranianie** oraz odparowanie kondensatu gorącym gazem gwarantują bezobsługową i energooszczędną pracę.

❓ Najważniejsze zalety

- **Własny agregat chłodniczy** – urządzenie gotowe do podłączenia
- **Format piekarniczy EN 400×600**
- **10 par przewodnic** – duża pojemność
- **Przewodnice przestawne co 60 mm**
- **Równomierne chłodzenie** dzięki cyrkulacji powietrza
- **Automatyczne rozmrażanie** i odparowanie skroplin

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie – niezależna praca urządzenia
- System monoblok – agregat i parownik w górnej części urządzenia
- Parownik umieszczony poza komorą
- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie kondensatu gorącym gazem
- Elektroniczny sterownik z panelem LED
- Alarmy wizualne i dźwiękowe z kodami błędów

- Zakres temperatur: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model NHK-MN069 BW01
Wymiary (S2010 mm)
Pojemność brutto
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Klasa klimatyczna
Refrigenent chłodniczy

Moc mechaniczna (par. -10°C)
Zasilanie 230 V
Żywiec energii
Klasa energetyczna

?? Wyposażenie standardowe

- 10 par przewodnic przestawnych
- Oświetlenie LED
- Zamek

?? Konstrukcja i higiena

- Korpus ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304)
- Tył zewnętrzny ze stali ocynkowanej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo

-
- Izolacja PUR 60 mm bez FCKW
 - Mostek termiczny (profil PCV, uszczelka magnetyczna)
 - Listwy raster demontowalne do czyszczenia
 - Wnętrze higieniczne z zaokrąglonymi krawędziami
 - Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie

Opcje dodatkowe (płatne)

- Możliwość montażu na kółkach lub nóżkach
- Zmiana strony zawiasów (drzwi lewe)
- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni i gastronomii do przechowywania blach EN 400×600 w kontrolowanych warunkach chłodniczych.