



Szafa chłodnicza piekarnicza przeszklona z centralnym chłodzeniem 700 L 695x810x2020 Linia 690 AHK ON069 BWV1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK ON069 BWV1

Cechy produktu

Zakres temp. (°C): +2°C / +12°C

Szerokość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

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

Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150W / 230V

Zużycie energii (kWh/h): 1,55 kWh / 24h

Akcesoria: 10 Par prowadnic przestawnych co 54mm., oświetlenie LED, zamek

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

Szafa chłodnicza piekarnicza Linia 690 – EN 400×600 – drzwi szklane – do centralnego chłodzenia (AHK ON069 BWV1 Rilling)

Profesjonalna szafa chłodnicza piekarnicza EN 400×600 z drzwiami szklanymi, przeznaczona do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**. Urządzenie dedykowane dla piekarni i cukierni, gdzie istotna jest zarówno kontrola temperatury, jak i ekspozycja produktów.

Dzięki zastosowaniu **wymuszonego obiegu powietrza** szafa zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory**. Higieniczne wnętrze, parownik umieszczony poza komorą oraz automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin gwarantują stabilną i bezobsługową pracę w warunkach profesjonalnej gastronomii.

❓ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Drzwi szklane – ekspozycja produktów**
- **Format EN 400×600 – zastosowanie piekarnicze**
- **10 par przewodnic przestawnych co 54 mm**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Parownik poza komorą – więcej miejsca użytkowego**

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierny rozkład temperatur
 - Przystosowanie do systemu centralnego chłodzenia
 - Parownik umieszczony poza komorą urządzenia
 - Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
 - Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
 - Zakres temperatur pracy: **+2°C / +12°C**
-

?? Dane techniczne

Wymiary (S2010 kW)
Pojemność
Zakres temperatur
Temperatura Cieczenia
Refraktywność chłodnicza
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Zasilanie (0V centralne chłodzenie)
Zużycie energii

Klasa klimatyczna
AKR-ONOKO BWV1

?? Wyposażenie standardowe

- 10 par przewodnic przestawnych co 54 mm
- Oświetlenie LED
- Zamek
- Higieniczne wnętrze z wyobleniami dna
- Przystosowanie do centralnego chłodzenia

?? Konstrukcja i wykonanie

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnie widoczne szlifowane matowo
- Izolacja pianowana metodą wysokociśnieniową
- Rdzeń ze spienionego poliuretanu o wysokiej gęstości
- Parownik umieszczony poza komorą

-
- Wnętrze higieniczne z wyobleniami dna

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

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

Zastosowanie: Szafa przeznaczona do piekarni i cukierni oraz zapleczy gastronomicznych pracujących w systemach centralnego chłodzenia.