



Szafa mroźnicza piekarnicza z pełnymi drzwiami bez agregatu – do centralnego chłodzenia 695x810x2020 700L AHK OT069 BWS1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK OT069 BWS1

Cechy produktu

Szerokość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Pojemność (l): 700

Czynnik chłodniczy: R290

Zakres temperatury (°C): -15°C / -22°C

Moc chłodnicza (W): 670W temp. odpar. -10°C

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

Zużycie energii (kWh/h): 5,10 kWh / 24h

Akcesoria: 20 Par przewodnic stałych co 60mm, oświetlenie LED, zamek

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

Szafa mroźnicza piekarnicza EN 400×600 z pełnymi drzwiami i stałymi przewodnicami bez agregatu – do centralnego chłodzenia – AHK OT069 BWS1 Rilling

Profesjonalna szafa mroźnicza EN 400×600 przeznaczona do piekarni, cukierni oraz gastronomii, przystosowana do pracy w systemie **centralnego chłodzenia**.

Urządzenie zapewnia stabilne przechowywanie produktów w temperaturach ujemnych. **Wymuszony obieg powietrza** gwarantuje równomierny rozkład temperatury w całej komorze, a **automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem wspierają wydajną i wygodną eksploatację.

❓ Najważniejsze zalety

- **Przystosowanie do centralnego chłodzenia**
- **Standard EN 400×600** – do piekarni i cukierni
- **Wymuszona cyrkulacja powietrza** – równomierne mrożenie komory
- **Automatyczne odszranianie** i odparowanie skroplin gorącym gazem
- **Pojemność 700 L**
- **20 par stałych przewodnic co 60 mm**

❓❓ System chłodzenia i technologia

- Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- Wymuszona cyrkulacja powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie
- Odparowanie skroplin gorącym gazem
- Elektroniczna regulacja z wyświetlaczem cyfrowym
- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- Zakres temperatur: **-15°C / -22°C**

?? Dane techniczne

Wymiary (S2010 kW)
Pojemność
Zakres temperatur
Zasilanie (0V/centralne chłodzenie)
Refrigen chłodniczy
Moc chłodnicza (par. -10°C)
Zużycie energii
Temperatura otoczenia

Klasa klimatyczna
Akcesoria Prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek
AKCOT069 BWS1
Informacje dodatkowe Chłodzeniem nie dostarczamy zaworów rozprężnych

?? Wyposażenie standardowe

- 20 par stałych prowadnic co 60 mm
- Oświetlenie LED
- Zamek

?? Konstrukcja i higiena

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Higieniczne wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami
- Wytłaczana podłoga ułatwiająca czyszczenie

-
- Izolacja korpusu o wysokiej jakości

🔗 Opcje dodatkowe (płatne)

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 – opcja połączenia urządzenia do kontroli, zarządzania oraz transmisji danych HACCP
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach
- Możliwość montażu zawiasów z lewej strony
- Blacha piekarnicza aluminiowa 400 × 600 mm
- Dodatkowa para przewodnic
- Zestaw 4 kółek 125 mm, w tym 2 z blokadą
- Pedał nożny

Zastosowanie: Idealna do piekarni, cukierni oraz profesjonalnej gastronomii pracującej w systemie centralnego chłodzenia.