



Szafa chłodnicza przeszklona własne chłodzenie GN 2/1 650L 1,7 kWh 695x810x2020 czarna Linia 650 AHK MN065S 0V1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN065S 0V1

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 650

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość - H (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Czarny

Moc chłodnicza (W): 360W temp. odpar. -10°C

Zużycie energii (kWh/h): 1,7 kWh / 24h

Akcesoria: 3 Ruszty powlekane (GN 2/1) 530x650mm, 3 Pary prowadnic, zamek

Zasilanie elektr. (własne chl.): 280 W / 230 V

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

Szafa chłodnicza GN 2/1 przeszklona z oświetleniem LED, 650L – AHK MN065S 0V1 Rilling

Szafa chłodnicza gastronomiczna GN 2/1 z drzwiami przeszklonymi została zaprojektowana do intensywnej pracy w lokalach, gdzie liczy się nie tylko przechowywanie, ale również **czytelna ekspozycja produktów** i szybki dostęp do nich.

W środowisku gastronomicznym brak stabilnej temperatury i widoczności produktów spowalnia pracę i zwiększa straty. Ten model zapewnia **równomierne chłodzenie całej komory oraz wygodną**

kontrolę zawartości bez konieczności otwierania drzwi, co przekłada się na lepszą organizację pracy i mniejsze zużycie energii.

Dzięki pojemności **650 L**, standardowi **GN 2/1** oraz oświetleniu LED, urządzenie idealnie sprawdza się w restauracjach, hotelach, cukierniach i zapleczach sprzedażowych.

Najważniejsze zalety

- **Drzwi przeszklone – stała kontrola produktów bez otwierania**
- **Oświetlenie LED poprawiające widoczność i ekspozycję**
- **Własne chłodzenie w systemie monoblok**
- **Wymuszony obieg powietrza – równomierna temperatura**
- **Automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin**
- **Stabilna praca w temperaturze otoczenia do +40°C**

Dla kogo jest ta szafa chłodnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- cukiernie i piekarnie
- punkty sprzedaży wymagające ekspozycji produktów

?? System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatur
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Cyfrowy sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **+2°C / +12°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**

?? Dane techniczne

Model/No seryjny
Typ zwiniowa przeszklona
Waga
Standard GN

Pojemność
Wymiary (S2010 kW)
Zasilanie 230V Masne chłodzenie
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Refrigenent chłodniczy
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Użycie energii
Klasa klimatyczna

Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 3 ruszty powlekane GN 2/1 – 530 × 650 mm
- 3 pary przewodnic
- oświetlenie LED
- zamek

?? Konstrukcja i higiena

- Wnętrze wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali w kolorze czarnym
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości
- Higieniczne wyoblenia dna komory
- Agregat w górnej części urządzenia

? Opcje dodatkowe

- Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485 (HACCP)
-

-
- Możliwość montażu na nóżkach lub kółkach
 - Zmiana strony zawiasów

Zastosowanie: Idealna do gastronomii, cukierni oraz punktów sprzedaży, gdzie oprócz chłodzenia istotna jest również ekspozycja produktów i szybki dostęp do nich.