



Szafa mroźnicza przeszklona własne chłodzenie GN 2/1 650L 7,65 kWh 695x810x2020 czarna Linia 650 AHK MT065S 0V1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MT065S 0V1

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 650L

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 810

Wysokość (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Czarny

Zużycie energii (kWh/h): 7,65 kWh / 24h

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

Zasilanie elektr. (własne chl.): 420 W / 230 V

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

Moc chłodzenia (W): 560W temp. odpar. -10°C

Szafa mroźnicza GN 2/1 przeszklona z oświetleniem LED, 650L – AHK MT065S 0V1 Rilling

Szafa mroźnicza gastronomiczna GN 2/1 z drzwiami przeszklonymi została zaprojektowana do intensywnej pracy w lokalach, gdzie oprócz mrożenia ważna jest **kontrola i ekspozycja produktów** bez konieczności otwierania urządzenia.

W praktyce gastronomicznej częste otwieranie drzwi powoduje spadki temperatury i zwiększa zużycie energii. Ten model umożliwia **stały podgląd zawartości, stabilne warunki mrożenia i**

ograniczenie strat produktów, nawet przy intensywnej eksploatacji.

Dzięki pojemności **650 L**, kompatybilności z **GN 2/1** oraz oświetleniu LED urządzenie sprawdza się w restauracjach, hotelach, cukierniach i zapleczach produkcyjnych.

Najważniejsze zalety

- **Drzwi przeszklone – kontrola produktów bez otwierania**
- **Oświetlenie LED poprawiające widoczność wnętrza**
- **Własne chłodzenie w systemie monoblok**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza**
- **Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin**
- **Stabilna praca do +40°C (klasa klimatyczna 5)**

Dla kogo jest ta szafa mroźnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- cukiernie i punkty sprzedaży
- catering i zaplecza produkcyjne

?? System mrożenia i technologia

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierne mrożenie
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
- Cyfrowy sterownik temperatury
- Zakres temperatur: **-15°C / -22°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**

?? Dane techniczne

Model / Typ
Typ
Wymiary
Standard

Pojemność
Wymiary (S2010 kW)
Zasilanie 230V Masne chłodzenie
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Refrigenent chłodniczy
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Zużycie 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 mrożenia kluczowa jest widoczność produktów i szybki dostęp do nich.