



Szafa chłodnicza 1-drzwiowa własne chłodzenie GN 2/1 700L 1,30 kWh 695x810x2020 Linia 690 Plus AHK MN069 P001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MN069 P001

Cechy produktu

Pojemność [GN]: GN 2/1

Pojemność (l): 700L

Długość (mm): 695

Głębokość (mm): 830

Wysokość (mm): 2020

Czynnik chłodniczy: R290

Kolor: Srebrny

Max.temperatura otoczenia: +16°C /+40°C

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

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

Akcesoria: 4 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), oświetlenie LED, zamek

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

Szafa chłodnicza GN 2/1 700 L z własnym chłodzeniem – Linia 690 Plus – AHK MN069 P001 Rilling

Wydajna szafa chłodnicza gastronomiczna GN 2/1 zaprojektowana do intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gdzie kluczowe znaczenie ma stabilna temperatura, bezpieczeństwo produktów i niezawodność urządzenia.

W środowisku gastronomicznym nierównomierne chłodzenie prowadzi do strat żywności i problemów z organizacją pracy. Ten model zapewnia **jednolite warunki w całej komorze, ogranicza psucie produktów i ułatwia ich przechowywanie**, nawet przy dużym obciążeniu.

Dzięki pojemności **700 L**, kompatybilności z **GN 2/1** oraz solidnej konstrukcji z linii 690 Plus urządzenie sprawdza się w restauracjach, hotelach, cateringu i zapleczach produkcyjnych.

🔍 Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji zewnętrznej**
- **Wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierną temperaturę**
- **Pojemność 700 L i kompatybilność GN 2/1**
- **Zakres temperatur -2°C / $+12^{\circ}\text{C}$**
- **Oświetlenie LED poprawiające widoczność wnętrza**
- **Energooszczędna praca dzięki izolacji 81 mm**

Dla kogo jest ta szafa chłodnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie centralne
- sklepy spożywcze i handel

🔍🔍 System chłodzenia i technologia

- Własne chłodzenie w układzie **monoblok**
- Wymuszony obieg powietrza – równomierny rozkład temperatur
- Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- Cyfrowy sterownik temperatury
- Zakres temperatur pracy: **-2°C / +12°C**

?? Dane techniczne

Model/No art./Typ
Wymiary
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S2010 kW)

Zasilanie 230V Właściwości Masne chłodzenie
Moc chłodnicza (parowania -10°C)
Refrigerant chłodniczy
Zużycie energii
Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty powlekane GN 2/1 (530 × 650 mm)
- oświetlenie LED
- zamek

?? Konstrukcja i higiena

- Wnętrze z higienicznymi wyobleniami ułatwiającymi czyszczenie

-
- Tłoczone prowadnice i wytłaczana podłoga
 - Izolacja o grubości 81 mm zwiększająca efektywność energetyczną
 - Możliwość montażu do 17 półek (odstęp 75 mm)
 - Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485** – zdalna kontrola urządzenia, zarządzanie parametrami i szybka transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów (lewa / prawa)

Zastosowanie: Szafa chłodnicza przeznaczona do profesjonalnych kuchni, restauracji, sklepów oraz zapleczy produkcyjnych, gdzie liczy się stabilne chłodzenie i efektywna organizacja pracy.