



Szafa mroźnicza 1-drzwiowe własne chłodzenie GN 2/1 700L 5,10 kWh 695x830x2020 Linia 690 Plus AHK MT069 P001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK MT069 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

Moc chłodnicza (W): 670W temp. odpar. -30°C

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

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

Zasilanie elektr. (własne chl.): 450 W / 230 V

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

Szafa mroźnicza GN 2/1 700 L z własnym chłodzeniem – Linia 690 Plus – AHK MT069 P001 Rilling

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

W praktyce gastronomicznej wahania temperatur prowadzą do strat surowców i pogorszenia jakości produktów. Ten model zapewnia **równomierne warunki mrożenia w całej komorze, ogranicza ryzyko rozmrażania i usprawnia organizację pracy**, nawet przy dużym obciążeniu.

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

🔗 Najważniejsze zalety

- **Własne chłodzenie – gotowe do pracy bez instalacji zewnętrznej**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza**
- **Pojemność 700 L i kompatybilność GN 2/1**
- **Zakres temperatur -15°C / -22°C**
- **Izolacja 81 mm zwiększająca efektywność energetyczną**
- **Stabilna praca do $+40^{\circ}\text{C}$ (klasa klimatyczna 5)**

Dla kogo jest ta szafa mroźnicza

- restauracje i kuchnie profesjonalne
- hotele i zaplecza gastronomiczne
- catering i kuchnie centralne
- zakłady produkcyjne i gastronomia zbiorowa

🔗🔗 System mrożenia 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: **-15°C / -22°C**
- Temperatura otoczenia: **+16°C / +40°C**

?? Dane techniczne

Model
Wymiary
Standard GN
Pojemność
Wymiary (S2010 mm)

Zasilanie 230V Właściwości Masne chłodzenie
Moc chłodnicza (parowania -30°C)
Rzutnik chłodniczy
Zużycie energii
Zakres temperatur
Klasa klimatyczna
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 poliuretanowa o grubości 81 mm
- Możliwość montażu do 17 półek (odstęp 75 mm)
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

? Opcje dodatkowe (płatne)

- **Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485** – zdalna kontrola i transmisja danych HACCP
- Możliwość montażu na **nóżkach lub kółkach**
- Możliwość zmiany strony zawiasów

Zastosowanie: Szafa mroźnicza przeznaczona do profesjonalnych kuchni, restauracji oraz zapleczy produkcyjnych, gdzie wymagane są stabilne warunki mrożenia i wysoka wydajność pracy.