Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:29

Link do produktu: https://itwgastro.pl/szafa-chlodnicza-650l-gnh650tn-p-5823.html



Szafa chłodnicza 650l, GNH650TN

Cena brutto	**4 194,30 zł**
Cena netto	**3 410,00 zł**
Dostępność	**Produkt dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**GNH650TN**
Kod producenta	**740x830x2010(h) mm**

Opis produktu

Wyposażenie standardowe

- materiał obudowy: blacha nierdzewna
- wykończenie wnętrza: lakierowanie proszkowe
- system sterowania: elektroniczny DIXELL z cyfrowym wyświetlaczem
- typ chłodzenia: nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- lokalizacja agregatu: góra
- odszranianie: automatyczne
- odparowanie skroplin: automatyczne
- standard półek: GN 2/1 (rusztowe, metalowe plastyfikowane)
- drzwi: samozamykające się z zamkiem na klucz
- dodatkowe funkcje: wyłącznik wentylatora przy otwarciu drzwi
- zakres temperatur: od –2°C do +8°C

Parametry produktu

740
830
2010
650
440
3
1
inox
230
2,01
R-290
stal nierdzewna
310
113


nie
nóżki
otwierane
GNH

Dlaczego warto wybrać tę szafę chłodniczą?

- kompaktowa konstrukcja – oszczędność miejsca w kuchni
- efektywne chłodzenie nawiewowe – równomierna temperatura
- automatyczne odszranianie i odparowywanie – bezobsługowa praca
- stal nierdzewna – trwałość i higiena
- precyzyjna kontrola temperatury DIXELL – bezpieczeństwo produktów
- regulowane półki GN 2/1 – uniwersalność
- samozamykające się drzwi z zamkiem – wygoda i bezpieczeństwo

Właściwości i korzyści - GNH650TN

Profesjonalna jednodrzwiowa szafa chłodnicza GNH650TN

Profesjonalna **jednodrzwiowa szafa chłodnicza 440 litrów** to kompaktowe, a jednocześnie wydajne rozwiązanie stworzone z myślą o profesjonalnej gastronomii. Urządzenie idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach, kawiarniach, małych hotelach, cukierniach oraz punktach gastronomicznych, które potrzebują niezawodnego chłodzenia przy ograniczonej przestrzeni. Dzięki kompatybilności z pojemnikami **GN 2/1** oraz nowoczesnemu systemowi **chłodzenia nawiewowego**, szafa zapewnia optymalne warunki przechowywania świeżych produktów, łącząc funkcjonalność z oszczędnością miejsca i energii.

Optymalna pojemność dla mniejszych kuchni

Pojemność użytkowa 440 litrów sprawia, że szafa jest idealnym rozwiązaniem dla lokali o umiarkowanym zapotrzebowaniu na chłodzenie. Jednodrzwiowa konstrukcja zajmuje niewiele miejsca, co jest szczególnie istotne w kuchniach,

gdzie każdy metr kwadratowy ma znaczenie. Mimo kompaktowych rozmiarów, szafa oferuje wystarczająco dużo przestrzeni na przechowywanie warzyw, owoców, nabiału, mięsa, wędlin, sosów czy gotowych potraw. Agregat umieszczony u góry nie zabiera cennej przestrzeni roboczej i umożliwia łatwy dostęp serwisowy, co jest niezwykle ważne w ciasnych pomieszczeniach.

Kompatybilność z pojemnikami GN 2/1

Wnętrze szafy zostało zaprojektowane zgodnie z międzynarodowym standardem pojemników gastronomicznych **GN 2/1**, co ułatwia pracę w każdej profesjonalnej kuchni. System Gastronorm pozwala na płynne przenoszenie produktów między etapami przygotowania – od przechowywania, przez przygotowanie, gotowanie, aż po podawanie. Nie ma potrzeby przepakowywania składników, co oszczędza czas, ogranicza ryzyko skażenia krzyżowego i podnosi standardy higieny zgodnie z wymogami HACCP. To szczególnie istotne w mniejszych kuchniach, gdzie efektywna organizacja pracy wpływa bezpośrednio na rentowność lokalu.

Nierdzewna jakość premium

Obudowa szafy wykonana jest z wysokogatunkowej blachy nierdzewnej, co zapewnia wyjątkową trwałość, odporność na korozję oraz profesjonalny wygląd nawet przy intensywnym użytkowaniu. Stal nierdzewna sprawdza się w trudnych warunkach kuchennych – wysokiej wilgotności, wahań temperatur i częstego mycia oraz dezynfekcji. Gładkie powierzchnie nie sprzyjają rozwojowi bakterii, co ułatwia utrzymanie higieny. Wnętrze lakierowane proszkowo gwarantuje dodatkową ochronę antykorozyjną oraz estetyczne, higieniczne wykończenie zgodne z najwyższymi standardami sanitarnymi.

Efektywne chłodzenie nawiewowe

Szafa chłodnicza posiada nowoczesny system **chłodzenia nawiewowego** z wymuszonym obiegiem powietrza, który równomiernie rozprowadza

temperaturę w całej komorze. Wentylator cyrkuluje zimne powietrze, eliminując martwe strefy, dzięki czemu wszystkie produkty – niezależnie od miejsca w szafie – są chłodzone równomiernie. System umożliwia szybkie schładzanie świeżych produktów oraz stabilne utrzymanie temperatury nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Inteligentny wyłącznik wentylatora automatycznie zatrzymuje jego pracę po otwarciu drzwi, minimalizując straty zimna i zużycie energii oraz wydłużając żywotność kompresora.

Precyzyjna kontrola temperatury

Elektroniczne sterowanie DIXELL z cyfrowym wyświetlaczem umożliwia precyzyjną regulację temperatury w zakresie –2°C do +8°C. Szafa jest odpowiednia do przechowywania mięsa, ryb, warzyw, owoców, nabiału, wędlin, serów, napojów oraz gotowych potraw wymagających chłodzenia. Cyfrowy wyświetlacz pozwala monitorować warunki w komorze w czasie rzeczywistym, co zapewnia zgodność z wymogami HACCP i innymi normami sanitarnymi.

Automatyzacja i oszczędność czasu

System automatycznego odszraniania zapobiega gromadzeniu się lodu na parownikach i ściankach, utrzymując pełną wydajność chłodzenia. Automatyczne odparowywanie skroplin eliminuje konieczność ręcznego opróżniania zbiorników, co zapewnia bezobsługową eksploatację i oszczędność czasu w kuchni.

Funkcjonalne wyposażenie wnętrza

Wytrzymałe półki rusztowe GN 2/1 wykonane z metalu i pokryte warstwą plastyfikowaną zwiększają odporność na korozję, ułatwiają czyszczenie i zapewniają długotrwałą żywotność. Rusztowa konstrukcja umożliwia swobodny przepływ powietrza, co zapewnia równomierne chłodzenie. Półki są regulowane, pozwalając dostosować przestrzeń do różnych pojemników, tacek czy butelek.

Wygoda i bezpieczeństwo

Szafa posiada samozamykające się drzwi oraz zamek na klucz, co chroni produkty przed nieuprawnionym dostępem i minimalizuje utratę temperatury. To idealne rozwiązanie w lokalach z rotacyjnym personelem lub punktach gastronomicznych, gdzie bezpieczeństwo i higiena mają kluczowe znaczenie.

Zastosowanie

Szafa sprawdzi się w małych i średnich restauracjach, barach, kawiarniach, cukierniach, małych hotelach, food truckach, kantynach biurowych, sklepach spożywczych oraz pracowniach kulinarnych.