

Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 4xGN 1/1 z własnym chłodzeniem 1.3 kW 790x846x900 ASK FMEQ0411E Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ0411E

Cechy produktu
Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 846
Wysokość (mm): 900
Zasilanie: 230V / 0,8 kW
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 1,3 kW (-10°C VT); 0,5 kW (-35 °C VT)
Wyposażenie: 4 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda

Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 4×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ0411E Rilling

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa 4×GN 1/1 zaprojektowana do szybkiego obniżania temperatury produktów, co pozwala zachować ich świeżość, strukturę oraz bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Urządzenie ogranicza straty żywności i usprawnia organizację pracy w profesjonalnej kuchni.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy od razu po podłączeniu**, bez konieczności instalacji dodatkowej infrastruktury. To rozwiązanie idealne tam, gdzie liczy się szybkie wdrożenie i niezależność działania.

System sterowania **Easy Touch** z 7-calowym ekranem dotykowym umożliwia szybkie uruchamianie programów, pełną kontrolę procesu oraz powtarzalność przygotowania potraw.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Szokowe schładzanie i zamrażanie – bezpieczeństwo żywności**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**
- **Panel Easy Touch 7” – intuicyjna obsługa**
- **Programy automatyczne i możliwość tworzenia własnych**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Obsługa pojemników GN i EN**

👨‍🍳 Dla kogo jest to urządzenie

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Catering i kuchnie produkcyjne
- Piekarnie i cukiernie
- Zakłady przetwórstwa spożywczego

❄️ System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia

- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia szybkie i równomierne schładzanie
- Automatyczne cykle pracy dopasowują parametry do temperatury wsadu
- Elektroniczny sterownik Easy Touch umożliwia pełną kontrolę procesu
- Możliwość zapisu i odtwarzania programów
- Złącze USB do zarządzania danymi

?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny

- 4 × GN 1/1 – głębokość 65 mm
- 5 × GN 1/1 – głębokość 40 mm (z dodatkowymi prowadnicami)
- 8 × GN 1/1 – głębokość 20 mm
- 8 × EN 600×400 – głębokość 30 mm

? Wydajność urządzenia

- Szokowe schładzanie: do 20 kg na cykl
- 15 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
- Szokowe zamrażanie: do 20 kg na cykl
- 15 kg (+65°C → –18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)

?? Dane techniczne

Model	MSKF MEQ0411E
Wymiary (S×W×G)	846 × 900 × mm
Zasilanie	230 V / 0,8 kW
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	1,0 kW (0°C) / 0,5 kW (–35°C)
Wyposażenie standardowe	4 półki siatkowe, oświetlenie punktowa

?? Konstrukcja i higiena

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Higieniczne wnętrze ułatwiające czyszczenie
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

Zastosowanie: Idealna do gastronomii, cateringu i produkcji żywności, gdzie kluczowe jest szybkie schładzanie, zgodność z HACCP oraz powtarzalność procesów.