

Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 8xGN 1/1 z wbudowanym z agregatem 790x846x1583 ASK FMEQ0811E Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ0811E

Cechy produktu
Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 846
Wysokość (mm): 1583
Zasilanie: 230V / 1,1 kW
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 3,6 kW (-10°C VT); 0,9 kW (-35 °C VT)
Akcesoria: 8 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda

Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 8×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ0811E Rilling

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa 8×GN 1/1 przeznaczona do szybkiego obniżania temperatury produktów, co pozwala zachować ich świeżość, strukturę oraz bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Urządzenie ogranicza straty żywności i umożliwia przygotowanie większych partii z wyprzedzeniem.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy od razu po podłączeniu**, bez konieczności instalacji dodatkowych systemów chłodniczych. To rozwiązanie zwiększa niezależność i przyspiesza wdrożenie w kuchni.

System sterowania **Easy Touch** z 7-calowym ekranem dotykowym umożliwia szybkie uruchamianie cykli, tworzenie własnych programów oraz zapewnia pełną kontrolę nad procesem.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Szokowe schładzanie i zamrażanie – bezpieczeństwo żywności**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**
- **Panel Easy Touch 7” – intuicyjna obsługa**
- **Obsługa większych wsadów – do 40 kg na cykl**
- **Programy automatyczne i indywidualne**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**

👨‍🍳 Dla kogo jest to urządzenie

- Restauracje i kuchnie produkcyjne
- Catering i kuchnie centralne
- 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 dostosowują 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

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

? Wydajność urządzenia

- Szokowe schładzanie: do 40 kg na cykl
- 29 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
- Szokowe zamrażanie: do 40 kg na cykl
- 29 kg (+65°C → –18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)

Dane techniczne

Model	FMEQ0811E
Wymiary (S × W × G)	846 × 583 × 1
Zasilanie	230 V / 1 kW
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	0,6 kW (10°C) / 0,9 kW (–35°C)
Wyposażenie standardowe	3 półki, oświetlenie punktowa

Konstrukcja i wykonanie

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

Zastosowanie: Idealna do gastronomii, cateringu i produkcji żywności wymagającej szybkiego schładzania, zgodności z HACCP oraz pracy na większych wsadach.