



Schładzarko-Zamrażarka Szokowa PRO 13xGN 1/1 z własnym chłodzeniem 7,7 kW 790x846x2008 ASK FMEQ1311D Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ1311D

Cechy produktu

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 846

Wyposażenie: 13 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda

Wysokość (mm): 2008

Czynnik chłodniczy: R452a

Moc chłodnicza (kW): 7,7 kW (-10°C VT); 1,5 kW (-35 °C VT)

Zasilanie (V): 400V / 2,9 kW

Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 13×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ1311D Rilling

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa 13×GN 1/1 zaprojektowana do pracy z dużymi wsadami, umożliwia szybkie schładzanie i zamrażanie produktów przy zachowaniu ich jakości, struktury oraz bezpieczeństwa mikrobiologicznego. Urządzenie ogranicza straty żywności i usprawnia organizację produkcji.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy natychmiast po podłączeniu**, bez potrzeby instalacji dodatkowej infrastruktury chłodniczej. To rozwiązanie zwiększa niezależność i przyspiesza wdrożenie w kuchni.

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

?? Najważniejsze zalety

- **Szokowe schładzanie i zamrażanie – bezpieczeństwo żywności**
- **Duża wydajność – do 65 kg na cykl**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**
- **Panel Easy Touch 7” – intuicyjna obsługa**
- **Programy automatyczne i indywidualne**
- **Ozonowanie komory – wsparcie higieny**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- **Kuchnie produkcyjne i centralne**
- **Duże restauracje i catering**
- **Piekarnie i cukiernie**
- **Zakłady przetwórstwa spożywczego**

?? System chłodzenia i technologia

- **Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia**

-
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia szybkie i równomierne chłodzenie
 - Automatyczne cykle pracy dostosowują parametry do temperatury wsadu
 - Elektroniczny sterownik Easy Touch z ekranem dotykowym
 - Możliwość zapisu i odtwarzania programów
 - Złącze USB do zarządzania danymi
 - System Smart Open Door – wygodna obsługa
 - Funkcja ozonowania komory wspiera higienę

?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny

- 13 × GN 1/1 – głębokość 65 mm
- 17 × GN 1/1 – głębokość 40 mm (z dodatkowymi prowadnicami)
- 26 × GN 1/1 – głębokość 20 mm
- 26 × EN 600×400 – głębokość 30 mm

? Wydajność urządzenia

- Szokowe schładzanie: do 65 kg na cykl
 - 47 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
-

- Szokowe zamrażanie: do 65 kg na cykl
- 47 kg (+65°C → -18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)

?? Dane techniczne

| |
|---|
| |
| Maksymalna pojemność |
| |
| Wymiary (S2008 x1W) |
| |
| Zasilanie 9 kW |
| |
| Moc chłodnicza / 1,5 kW (-35°C) |
| |
| R450Aik chłodniczy |
| |
| Wyprowadzenie standardowe punktowa |

?? Konstrukcja i wykonanie

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

? Opcje dodatkowe (płatne)

- Wersja do centralnego chłodzenia (ASK FZKQ1311D)
- Wersje dla czynników R449, R452 oraz CO₂ (na zamówienie)

Zastosowanie: Idealna do dużych kuchni, cateringu i produkcji żywności wymagającej szybkiego schładzania, powtarzalnych procesów oraz pełnej kontroli temperatury.