

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
Wysokość (mm): 2008
Zasilanie (V): 400V / 2,9 kW
Czynnik chłodniczy: R452a
Moc chłodnicza (kW): 7,7 kW (-10°C VT); 1,5 kW (-35 °C VT)
Wyposażenie: 13 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda

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

Model	MSK FMEQ 131 kDu
Wymiary (S×W×G)	846 × 2008 × 770 mm
Zasilanie	230 V / 2,9 kW
Moc chłodnicza	1,5 kW (−35°C)
Czynnik chłodniczy	R452A
Wyposażenie standardowe	3 półki, oświetlenie LED, zamek 3-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 CO_2 (na zamówienie)

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