



## Schładzarko-Zamrażarka Szokowa PRO Plus 4xGN 1/1 z wbudowanym z agregatem 790x846x900 ASK FMEQ0411E-PP Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ0411E-PP

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 846

Wyposażenie: 4 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

Wysokość (mm): 900

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (kW): 1,3 kW (-10°C VT); 0,5 kW (-35 °C VT)

Zasilanie: 230V / 0,8 kW

## Urządzenie multifunkcyjne gastronomiczne PRO Plus 4×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ0411E-PP Rilling

**Wielofunkcyjne urządzenie gastronomiczne 4×GN 1/1**, które umożliwia realizację wielu procesów w jednym urządzeniu – od szokowego schładzania i zamrażania, przez rozmrażanie i garowanie, aż po utrzymywanie temperatury oraz slow cooking. Dzięki temu ogranicza liczbę urządzeń w kuchni i znacząco usprawnia organizację pracy.

Urządzenie zapewnia **stabilne i kontrolowane warunki obróbki**, co przekłada się na powtarzalną jakość potraw oraz bezpieczeństwo żywności. Maksymalna temperatura pracy komory wynosi **+80°C**, co umożliwia realizację szerokiego zakresu procesów technologicznych.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy od razu po podłączeniu**, bez potrzeby instalacji dodatkowej infrastruktury chłodniczej.

---

## **?? Najważniejsze zalety**

- **Wiele funkcji w jednym urządzeniu – oszczędność miejsca**
- **Szokowe schładzanie i zamrażanie – bezpieczeństwo żywności**
- **Slow cooking i garowanie – pełna kontrola procesu**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**
- **Panel Easy Touch 7” – intuicyjna obsługa**
- **Ozonowanie komory – wsparcie higieny**

## **?? Dla kogo jest to urządzenie**

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

---

## **?? Funkcje i możliwości**

- Szokowe schładzanie i zamrażanie produktów

- 
- Rozmrażanie i utrzymywanie temperatury
  - Garowanie oraz przygotowanie ciasta
  - Gotowanie w niskiej temperaturze (slow cooking)
  - Natychmiastowe uruchomienie cyklu po załadunku
  - Programy automatyczne oraz możliwość tworzenia własnych

---

## **?? System chłodzenia i technologia**

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne warunki w komorze
- Automatyczne cykle pracy dostosowane do temperatury wsadu
- Elektroniczny sterownik Easy Touch z ekranem dotykowym
- Złącze USB do zarządzania programami i danymi
- System Smart Open Door – wygodne i bezpieczne użytkowanie
- Funkcja ozonowania komory wspiera higienę

---

## **?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny**

- 4 × GN 1/1 – głębokość 65 mm
-

- 5 × GN 1/1 – głębokość 40 mm
- 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

<b>Model</b> MEQ0411E-PP
<b>Typ urządzenia</b> – schładzanie, mrożenie i obróbka termiczna
<b>Wymiary (S×G×W)</b>

<b>Zasilanie</b> 8 kW
<b>Refrigerant</b> chłodniczy
<b>Moduł chłodniczy</b> / 0,5 kW (-35°C)
<b>Wyposażenie standardowe</b> punktowa, Smart Open Door, funkcja ozonowania

**Zastosowanie:** idealne rozwiązanie dla gastronomii i produkcji żywności, gdzie wymagane jest jedno urządzenie do wielu procesów technologicznych, pełna kontrola temperatury oraz wysoka wydajność pracy.