

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
Wysokość (mm): 900
Zasilanie: 230V / 0,8 kW
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (kW): 1,3 kW (-10°C VT); 0,5 kW (-35 °C VT)
Wyposażenie: 4 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

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

Model TMEQ0411E-PP
Typ urządzenia – schładzanie, mrożenie i obróbka termiczna
Wymiary (S×G×W)

Zasilanie	230 V / 0,8 kW
Czynnik chłodniczy	R290
Moc chłodnicza	0,5 kW (−10°C) / 0,5 kW (−35°C)
Wyposażenie standardowe	4 półki siatkowe, drzwi 3-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.