

Schładzarko-Zamrażarka Szokowa PRO Plus 8xGN 1/1 z wbudowanym z agregatem 790x846x1583 ASK FMEQ0811E-PP Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ0811E-PP

Cechy produktu
Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 846
Wysokość (mm): 1583
Zasilanie: 230V / 1,1 kW
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (kW): 3,6 kW (-10°C VT); 0,9 kW (-35 °C VT)
Akcesoria: 8 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

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

Wydajne urządzenie multifunkcyjne gastronomiczne 8×GN 1/1, które łączy wiele procesów technologicznych w jednym urządzeniu – eliminując problem braku miejsca, czasu i kontroli w profesjonalnej kuchni.

Dzięki funkcjom szokowego schładzania, zamrażania, rozmrażania, garowania oraz slow cooking, urządzenie pozwala **przyspieszyć produkcję, ograniczyć straty żywności i zapewnić powtarzalną jakość potraw**.

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

? Najważniejsze korzyści

- **Wiele funkcji w jednym urządzeniu – oszczędność miejsca**
- **Szokowe schładzanie i zamrażanie – bezpieczeństwo żywności**
- **Stała jakość potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**
- **Panel Easy Touch 7” – szybka i intuicyjna obsługa**
- **Ozonowanie komory – wsparcie higieny**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Catering i kuchnie centralne
- Piekarnie i cukiernie
- Zakłady produkcji żywności
- Kuchnie hotelowe i bufetowe

?? Funkcje i zastosowanie

- Szokowe schładzanie i zamrażanie produktów

- Rozmrażanie kontrolowane
- Garowanie – idealne warunki dla ciasta
- Utrzymywanie temperatury produktów
- Gotowanie w niskiej temperaturze (slow cooking do +80°C)
- Programy automatyczne oraz możliwość tworzenia własnych
- Natychmiastowe uruchomienie cyklu po załadunku

?? Technologia i system chłodzenia

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

?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny

- 8 × GN 1/1 – głębokość 65 mm
- 10 × GN 1/1 – głębokość 40 mm
- 16 × GN 1/1 – głębokość 20 mm
- 16 × EN 600×400 – głębokość 30 mm

❓ Wydajność szokowa

- 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)
- Możliwość natychmiastowego uruchomienia cyklu po załadunku

❓❓ Dane techniczne

Model	TMEQ0811E-PP
Wymiary (S × G × W)	846 × 583 × 1

Zasilanie	230 V
Moc elektryczna	1,1 kW
Moc chłodnicza	1,6 kW (–10°C) / 0,9 kW (–35°C)
Czynnik chłodniczy	R290
Wyposażenie standardowe	3 poziomy prowadnic, automatyczne oświetlenie, Smart Open Door, funkcja ozonowania

Zastosowanie: idealne rozwiązanie dla gastronomii i produkcji żywności, gdzie liczy się wydajność, powtarzalność procesów oraz pełna kontrola temperatury przy pracy na większych wsadach.