



## 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

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (kW): 3,6 kW (-10°C VT); 0,9 kW (-35 °C VT)

Zasilanie: 230V / 1,1 kW

Akcesoria: 8 par przestawnych przewodnic, 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**
  - **Stać 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

<b>Model</b> FMEQ0811E-PP
<b>Wymiary (SłSłK mW)</b>

<b>Zasilanie</b>
<b>Moc elektryczna</b>
<b>Moc chłodnicza / 0,9 kW (-35°C)</b>
<b>Refrigenent</b>
<b>Wyposażenie standardowe</b> Wyposażenie standardowe: 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.