

Schładzarko-Zamrażarka Szokowa PRO Plus 10xGN 1/1 z wbudowanym z agregatem 790x846x1753 ASK FMEQ1011E-PP Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ1011E-PP

Cechy produktu
Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 846
Wysokość (mm): 1753
Zasilanie: 230V / 2,5 kW
Czynnik chłodniczy: R452A
Moc chłodnicza (kW): 5,4 kW (-10°C VT); 1,3 kW (-35 °C VT)
Akcesoria: 10 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

Schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna PRO Plus 10×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ1011D-PP Rilling

Wydajne urządzenie multifunkcyjne gastronomiczne 10×GN 1/1, które pozwala znacząco przyspieszyć pracę kuchni i jednocześnie zwiększyć kontrolę nad jakością potraw.

W intensywnej gastronomii kluczowe są czas, powtarzalność i bezpieczeństwo żywności – dlatego ta **profesjonalna schładzarko-zamrażarka szokowa** umożliwia szybkie schładzanie, zamrażanie oraz obróbkę produktów bez ryzyka utraty jakości.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy od razu po podłączeniu**, co eliminuje przestoje i upraszcza instalację.

? Najważniejsze korzyści

- **Przyspiesza procesy produkcyjne i pracę kuchni**
- **Zapewnia bezpieczeństwo żywności i zgodność z HACCP**
- **Ogranicza straty produktów i poprawia jakość przechowywania**
- **Zastępuje kilka urządzeń – oszczędność miejsca**
- **Natychmiastowa gotowość do pracy – własne chłodzenie**
- **Intuicyjna obsługa dzięki panelowi Easy Touch**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- Restauracje i kuchnie profesjonalne
- Catering i kuchnie centralne
- Piekarnie i cukiernie
- Zakłady produkcji żywności
- Hotele i gastronomia zbiorowa

?? Funkcje i zastosowanie

- Szokowe schładzanie – szybkie obniżenie temperatury ogranicza rozwój bakterii

- Szokowe zamrażanie – zachowanie struktury i jakości produktów
- Rozmrażanie kontrolowane – bezpieczne przygotowanie surowców
- Garowanie – stabilne warunki dla produkcji piekarniczej
- Utrzymywanie temperatury – gotowość produktów do wydania
- Slow cooking do +80°C – precyzyjna obróbka termiczna
- Programy automatyczne i możliwość tworzenia własnych
- Natychmiastowy start cyklu niezależnie od temperatury wsadu

---

?? System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat – niezależna i stabilna praca urządzenia
- Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całej komorze
- Automatyczne cykle dostosowane do ilości i temperatury produktu
- Elektroniczny sterownik Easy Touch z ekranem dotykowym 7”
- Złącze USB do zarządzania programami
- Funkcja ozonowania komory – wsparcie higieny
- System Smart Open Door – wygodne i bezpieczne użytkowanie

?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny

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

? Wydajność szokowa

- Szokowe schładzanie: do 50 kg na cykl
- 36 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
- Szokowe zamrażanie: do 50 kg na cykl
- 36 kg (+65°C → –18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)

?? Dane techniczne

Zasilanie, moc 230 V / 2,7 kW
Moc chłodnicza 1,4 kW (0°C) / 1,3 kW (−35°C)
Czynnik chłodniczy R452A
Wyposażenie 4 półki, 4 prowadnic, sonda 3-punktowa, Smart Open Door, ozonowanie

Dlaczego warto? Urządzenie pozwala zwiększyć wydajność pracy, skrócić czas przygotowania potraw i zapewnić pełną kontrolę nad procesem – co bezpośrednio przekłada się na jakość i bezpieczeństwo żywności.

'