



## 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

Czynnik chłodniczy: R452A

Moc chłodnicza (kW): 5,4 kW (-10°C VT); 1,3 kW (-35 °C VT)

Zasilanie: 230V / 2,5 kW

Akcesoria: 10 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

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

**Wydajne urządzenie multifunkcyjne gastronomiczne 10xGN 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

<b>MSKdFMHCat0ykdHP</b>
<b>Wymiary (S173 x1W)</b>

<b>Zasilanie, 5 kW</b>
<b>Mokowłóknica / 1,3 kW (-35°C)</b>
<b>R450Aik chłodniczy</b>
<b>Wyprowadzenie</b> , 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.