

Schładzarko-Zamrażarka Szokowa PRO Plus 13xGN 1/1 7,7 kW z wbudowanym z agregatem 790x846x2008 ASK FMEQ1311D-PP Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ1311D-PP

Cechy produktu
Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 846
Wysokość (mm): 2008
Zasilanie: 400V / 2,9 kW
Czynnik chłodniczy: R452a
Moc chłodnicza (kW): 7,7 kW (-10°C VT); 1,5 kW (-35 °C VT)
Akcesoria: 13 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

Schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna PRO Plus 13×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ1311D-PP Rilling

Wydajne urządzenie multifunkcyjne gastronomiczne 13×GN 1/1, stworzone do pracy w środowiskach, gdzie kluczowe są czas, powtarzalność i pełna kontrola nad procesem przygotowania żywności.

W intensywnej produkcji gastronomicznej brak szybkiego schładzania i stabilnych warunków przechowywania prowadzi do strat i spadku jakości. To **profesjonalne urządzenie szokowego chłodzenia i mrożenia** eliminuje ten problem, zapewniając szybkie obniżanie temperatury oraz kontrolowane procesy technologiczne.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy natychmiast po podłączeniu**, co eliminuje przestoje i upraszcza wdrożenie w kuchni lub zakładzie produkcyjnym.

✅ Najważniejsze korzyści

- **Obsługa dużych wolumenów produkcji – do 65 kg na cykl**
- **Zwiększenie wydajności pracy i skrócenie czasu przygotowania**
- **Stała jakość potraw dzięki kontrolowanym procesom**
- **Ograniczenie strat żywności i pełna zgodność z HACCP**
- **Wiele funkcji w jednym urządzeniu – oszczędność miejsca**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**

👥 Dla kogo jest to urządzenie

- Kuchnie centralne i produkcyjne
- Catering i gastronomia zbiorowa
- Restauracje o dużym obciążeniu
- Piekarnie i cukiernie
- Zakłady przemysłu spożywczego

🛠️ Funkcje i zastosowanie

- Szokowe schładzanie – szybkie obniżenie temperatury ogranicza rozwój bakterii
- Szokowe zamrażanie – zachowanie struktury i jakości produktów
- Rozmrażanie kontrolowane
- Garowanie – stabilne warunki dla produkcji piekarniczej
- Utrzymywanie temperatury produktów
- Gotowanie w niskiej temperaturze (slow cooking do +80°C)
- Programy automatyczne oraz możliwość tworzenia własnych
- Natychmiastowe uruchomienie cyklu po załadunku

?? System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna i stabilna praca
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne warunki w komorze
- Automatyczne cykle dostosowane do ilości i temperatury wsadu
- Elektroniczny sterownik Easy Touch z ekranem dotykowym 7”
- Złącze USB do zarządzania programami
- System Smart Open Door – wygodne i bezpieczne użytkowanie

- Funkcja ozonowania komory wspiera higienę

?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny

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

? Wydajność szokowa

- Szokowe schładzanie: do 65 kg na cykl
- 47 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
- Szokowe zamrażanie: do 65 kg na cykl
- 47 kg (+65°C → −18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)
- Możliwość natychmiastowego uruchomienia cyklu po załadunku

?? Dane techniczne

[illegible]

Wymiary (S × W × G)
Zasilanie, moc
Moc chłodnicza / 1,5 kW (−35°C)
Czynnik chłodniczy
Wyposażenie standardowe Wyświetlacz LED, sterowanie 3-punktowa, Smart Open Door, funkcja ozonowania

⚙ Opcje dodatkowe

- Wersja do podłączenia do agregatu zewnętrznego – ASK FZKQ1311D-PP
- Możliwość konfiguracji pod centralne chłodzenie

Dlaczego warto? Urządzenie zapewnia maksymalną wydajność, powtarzalność procesów i pełną kontrolę temperatury – przy jednoczesnym ograniczeniu kosztów i czasu pracy.