

Schładzarko-zamrażarka szokowa FAST 5xGN 1/1, 760x710x830 ASK FMEQ0 511-FA1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ0 511-FA1

Cechy produktu
Długość (mm): 760
Głębokość (mm): 710
Wysokość (mm): 830
Waga (kg): 88
Zasilanie (V): 230V / 0,5 kW
Czynnik chłodniczy: R290
Klasa klimatyczna: 5

Schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna FAST 5 × GN 1/1 – ASK FMEQ0511-FA1 Rilling

Kompaktowa schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna 5×GN 1/1, która umożliwia szybkie obniżanie temperatury potraw, zwiększając bezpieczeństwo żywności oraz wydłużając jej trwałość.

W codziennej pracy gastronomii brak szybkiego schładzania prowadzi do strat produktów i pogorszenia jakości. To urządzenie pozwala na **bezpieczne przechowywanie, zachowanie świeżości oraz lepszą organizację pracy**.

Dzięki kompaktowej konstrukcji seria FAST sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się **oszczędność miejsca, szybkość działania i prostota obsługi**.

? Najważniejsze korzyści

- **Szybkie schładzanie zwiększa bezpieczeństwo żywności**
- **Ogranicza straty produktów i wydłuża ich trwałość**
- **Kompaktowe wymiary – idealne do mniejszych kuchni**
- **Prosta i intuicyjna obsługa**
- **Gotowość do pracy bez skomplikowanej instalacji**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- Restauracje i bistro
- Hotele i kuchnie hotelowe
- Catering i małe kuchnie produkcyjne
- Cukiernie i piekarnie
- Punkty gastronomiczne z ograniczoną przestrzenią

?? Funkcje i cykle pracy

- Schładzanie szokowe SOFT i HARD – dopasowanie do rodzaju produktów
- Szokowe zamrażanie HARD – szybkie mrożenie bez utraty jakości

- Sonda temperatury rdzenia – kontrola procesu w czasie rzeczywistym
- Możliwość natychmiastowego uruchomienia cyklu po załadunku
- Intuicyjny panel sterowania – szybka obsługa

?? System chłodzenia i technologia

- Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury
- Wentylator umieszczony w tylnej ścianie stabilizuje proces chłodzenia
- Izolacja poliuretanowa ogranicza straty energii
- Optymalizowane cykle pracy zwiększają efektywność działania

---

?? Pojemność i konfiguracja

- 5 × GN 1/1 lub 5 × EN 600×400
- Maksymalna głębokość pojemników: 40 mm
- Odstęp między prowadnicami: 50 mm

? Wydajność

- Schładzanie: 15 kg (+90°C → +3°C) w 90 minut

- Zamrażanie: 5 kg (+90°C → −18°C) w 240 minut

?? Dane techniczne

Model	FMEQ0511-FA1
Wymiary (S×G×W)	710×830×1900 mm
Pojemność	GN 1/1 / EN 600×400
Waga	88 kg
Zasilanie, moc	230 V / 0,7 kW
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	5

?? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa z materiału PET z powłoką Silver-Ice – odporna na zabrudzenia
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304 – higieniczne i trwałe
- Izolacja poliuretanowa wtłaczana pod wysokim ciśnieniem
- Wyjmowany pojemnik ociekowy – łatwe czyszczenie
- Demontowalny stelaż GN – wygodna konserwacja

Zastosowanie: Idealna do mniejszych i średnich kuchni gastronomicznych, które potrzebują szybkiego schładzania i zamrażania przy ograniczonej przestrzeni.