



Schładzarko-zamrażarka szokowa FAST 10xGN 1/1, 790x800x1630 mm, ASK FMEQ1011-FA1 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ1 011-FA1

Cechy produktu

Długość (mm): 790

Głębokość (mm): 800

Wysokość (mm): 1630

Czynnik chłodniczy: R290

Klasa klimatyczna: 5

Waga (kg): 129

Zasilanie (V): 230V / 0,9 kW

Schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna FAST 10 × GN 1/1 – ASK FMEQ1011-FA1 Rilling

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna 10×GN 1/1, która umożliwia szybkie schładzanie i zamrażanie potraw, zwiększając bezpieczeństwo żywności oraz ograniczając straty w profesjonalnej kuchni.

W intensywnej gastronomii brak szybkiego schładzania prowadzi do pogorszenia jakości potraw i ryzyka strat. To urządzenie zapewnia **kontrolę temperatury, wydłużenie świeżości produktów oraz lepszą organizację pracy zespołu**.

Dzięki dużej pojemności i wydajnym cyklom model FAST doskonale sprawdza się tam, gdzie kluczowe są **szybkość działania, powtarzalność procesów i niezawodność**.

? Najważniejsze korzyści

-
- **Szybkie schładzanie zwiększa bezpieczeństwo żywności (HACCP)**
 - **Ogranicza straty produktów i poprawia kontrolę kosztów**
 - **Umożliwia przygotowanie potraw z wyprzedzeniem**
 - **Przyspiesza pracę kuchni i organizację serwisu**
 - **Stać jakość dań niezależnie od obciążenia**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- Restauracje o dużym obciążeniu
- Hotele i kuchnie hotelowe
- Catering i produkcja zbiorowa
- Kuchnie centralne i przygotowalnie
- Profesjonalne laboratoria kulinarne

?? Funkcje i cykle pracy

- Schładzanie SOFT i HARD – dopasowanie cyklu do rodzaju produktu
- 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 efektywność

- Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury
- Wentylator w tylnej ścianie stabilizuje proces chłodzenia
- Izolacja poliuretanowa ogranicza straty energii
- Wysoka wydajność umożliwia pracę z dużymi wsadami

?? Pojemność i konfiguracja

- 10 × GN 1/1 lub 10 × EN 600×400
- Maksymalna głębokość pojemników: 40 mm
- Odstęp między prowadnicami: 50 mm
- Demontowalny stelaż – łatwe czyszczenie

? Wydajność urządzenia

-
- Schładzanie: 32 kg (+90°C → +3°C) w 90 minut
 - Zamrażanie: 22 kg (+90°C → -18°C) w 240 minut
 - Stabilne parametry pracy niezależnie od temperatury wsadu
-

?? Dane techniczne

Model MEQ1011-FA1
Wymiary (SxGxW)
Pojemność / EN 600x400
Waga
Zasilanie 9 kWc
Chłodziwo chłodniczy

Klasa klimatyczna

?? Konstrukcja i wykonanie

- Obudowa PET z powłoką Silver-Ice – odporna na zabrudzenia i odciski palców
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304 – higieniczne i trwałe
- Izolacja poliuretanowa włączana pod wysokim ciśnieniem
- Wentylator w tylnej ścianie stabilizuje pracę urządzenia
- Wyjmowany pojemnik ociekowy – łatwa konserwacja

Zastosowanie: Idealna do średnich i dużych kuchni gastronomicznych, które wymagają szybkiego schładzania, powtarzalności procesów i wysokiej wydajności pracy.