

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
Waga (kg): 129
Zasilanie (V): 230V / 0,9 kW
Czynnik chłodniczy: R290
Klasa klimatyczna: 5

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**
- **Stała 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 AMKF-MEQ1011-FA1
Wymiary (S × G × W) 800 × 630 × 1000 mm
Pojemność 10 × GN 1/1 / EN 600×400
Waga 98 kg
Zasilanie, moc 230 V / 0,9 kW
Czynnik chłodniczy R290

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 wtłaczana 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.