



Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna z izolowaną podłogą PRO 20xGN 1/1 1300x1248x2433 ASKFMSE2011D-MB Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASKFMSE2011D-MB

Cechy produktu

Długość (mm): 1300

Głębokość (mm): 1248

Wysokość (mm): 2433

Kolor: Srebrny

Moc chłodnicza (W): 14.700 W (-10°C / +40°C) VT; 6.700 W (-30°C / +40°C) VT

Zasilanie: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A

Poziom hałasu (dB): 47 dB

Zabezpieczenie: 25 A zwłoczne

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna PRO 20xGN 1/1 (ASKFMSE2011D-MB Rilling)

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii, cateringu oraz przemyśle spożywczym, gdzie kluczowe jest szybkie obniżanie temperatury produktów i zachowanie ich jakości. Urządzenie umożliwia **szokowe schładzanie i zamrażanie dużych ilości żywności**, ograniczając straty oraz poprawiając bezpieczeństwo przechowywania.

Dzięki przystosowaniu do wózków 20 × GN 1/1 oraz konstrukcji wjezdnej urządzenie **przyspiesza proces załadunku i rozładunku**, co znacząco usprawnia organizację pracy w kuchni. Wydajny system cyrkulacji powietrza zapewnia równomierne chłodzenie całej komory.

Zaawansowane sterowanie **Easy-Touch** z ekranem dotykowym umożliwia pełną kontrolę procesu, tworzenie własnych programów oraz monitorowanie parametrów w czasie rzeczywistym.

?? Najważniejsze zalety

- **Wjazdna konstrukcja – szybki załadunek wózków GN**
- **Szokowe schładzanie i zamrażanie dużych partii produktów**
- **Precyzyjne sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym**
- **Równomierna cyrkulacja powietrza w całej komorze**
- **Możliwość tworzenia programów własnych i pracy manualnej**

?? System chłodzenia i technologia

- Pionowo zamontowane wentylatory zapewniają równomierny rozkład temperatur
- Uchylny panel wentylatora ułatwia czyszczenie i serwis
- Automatyczne wykrywanie sondy temperatury rdzenia produktu
- Monitoring temperatury produktu w czasie rzeczywistym
- Możliwość natychmiastowego rozpoczęcia cyklu po załadunku
- Agregat dostarczany oddzielnie do podłączenia

?? Dane techniczne

Model N6KFM1SH2011D-MB
Typ urządzenia rażarka szokowa wjezdna
Konfiguracja (załadunek poprzeczny)
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)
Wymiary wewnętrzne (S × G × W)
Zasilanie 50 Hz
Moc 15 kW / 21 A
Zabezpieczenie

R450A (alkaliczne CO2)
Moc chłodnicza (-30°C / +40°C) VT; 6.700 W (-30°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny)

?? Funkcje i wyposażenie

- Panel sterowania Easy-Touch z ekranem 7"
- Złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485
- 3-punktowa sonda temperatury rdzenia
- Programy fabryczne i możliwość tworzenia własnych
- Przystosowanie do wózków GN oraz EN
- Urządzenie dostarczane w elementach do montażu

?? Wydajność schładzania

- Do 150 kg na cykl
- 110 kg z +60°C do +3°C w 90 minut (DIN 10536)

?? Wydajność zamrażania

- Do 150 kg na cykl
- 95 kg z +60°C do -18°C w 240 minut (DIN 10536)
- Możliwość uruchomienia cyklu niezależnie od temperatury wsadu

Zastosowanie: Urządzenie przeznaczone do gastronomii, cateringu i przemysłu spożywczego, gdzie wymagane jest szybkie schładzanie i zamrażanie dużych ilości produktów zgodnie z zasadami HACCP.