

Schładzarko-zamrażarka szokowa przelotowa z izolowaną podłogą PRO 20xGN 1/1 1300x1248x2433 ASKFMSD2011D-MB Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASKFMSD2011D-MB

Cechy produktu
Długość (mm): 1300
Głębokość (mm): 1248
Wysokość (mm): 2433
Zasilanie: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A
Moc chłodnicza (W): 14.700 W (-10°C / +40°C) VT; 6.700 W (-30°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (dB): 47 dB
Kolor: Srebrny
Zabezpieczenie: 25 A zwłoczne

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna przelotowa, izolowana podłoga PRO 20xGN 1/1 (ASKFMSD2011D-MB Rilling)

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna przelotowa przeznaczona do intensywnej pracy w kuchniach centralnych, cateringu oraz przemyśle spożywczym, gdzie kluczowe jest szybkie schładzanie i zamrażanie dużych ilości produktów. Konstrukcja przelotowa umożliwia **płynny przepływ pracy** między strefą produkcji a wydawania, co znacząco usprawnia logistykę w kuchni.

Urządzenie zapewnia **równomierne i szybkie obniżanie temperatury**, co pozwala zachować jakość produktów oraz spełnić wymagania bezpieczeństwa żywności (HACCP). Dzięki konstrukcji wjezdnej możliwy jest szybki załadunek wózków bez konieczności przekładania produktów.

Zaawansowane sterowanie **Easy-Touch** z ekranem dotykowym umożliwia pełną kontrolę procesu,

tworzenie programów własnych oraz monitorowanie parametrów w czasie rzeczywistym.

Najważniejsze zalety

- **Konstrukcja przelotowa – usprawnienie pracy i logistyki kuchni**
- **Wjezdny system załadunku – szybka obsługa wózków GN**
- **Szokowe schładzanie i zamrażanie dużych partii produktów**
- **Precyzyjne sterowanie Easy-Touch**
- **Równomierna cyrkulacja powietrza w całej komorze**

System chłodzenia i technologia

- Pionowo montowane wentylatory zapewniają równomierny rozkład temperatur
- Uchylny panel wentylatora ułatwia czyszczenie i serwis
- Automatyczne wykrywanie sondy temperatury rdzenia produktu
- Automatyczny dobór parametrów pracy dla wybranego programu
- Monitoring temperatury produktu i czasu cyklu w czasie rzeczywistym
- Możliwość natychmiastowego uruchomienia cyklu po załadunku
- Agregat dostarczany oddzielnie do podłączenia

?? Funkcje i wyposażenie

- Panel sterowania Easy-Touch z ekranem 7"
- Złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485
- 3-punktowa sonda temperatury rdzenia
- Programy fabryczne oraz możliwość tworzenia programów indywidualnych
- Tryb manualny pracy

?? Kompatybilność i załadunek

- Przystosowanie do wózków 20 × GN 1/1 lub 20 × EN 60 × 40
- Możliwość współpracy z wózkami pieców konwekcyjno-parowych i systemów bankietowych
- Urządzenie dostarczane bez wózka

?? Dostawa i montaż

- Urządzenie dostarczane w elementach
- Wymaga montażu w miejscu instalacji
- Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem

?? Dane techniczne

Nr artykułu NSKEMSD2011D-MB
Typ urządzenia Tylna ładowarka szokowa wjezdna przelotowa
Konfiguracja 2 + 1 / 1
Wymiary zewnętrzne (S × G × W) 2990 × 1248 × 2432 mm
Wymiary wewnętrzne (S × G × W) 2979 × 1200 × 2000 mm
Zasilanie 230 V / 50 Hz
Moc 7,5 kW / 21 A
Zabezpieczenie 25 A

Czynnik chłodniczy	R452A, naturalne CO2
Moc chłodnicza	6.700 W (-30°C / +40°C) VT; 6.700 W (-30°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny)	73 dB

❄️ 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 profesjonalnej gastronomii, cateringu i przemysłu spożywczego, gdzie wymagane jest szybkie schładzanie i zamrażanie produktów oraz sprawna organizacja pracy w systemie przelotowym.
