

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna z izolowaną podłogą PRO 40xGN 1/1 1550x1398x2433 ASKFMSE4011D-MB Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASKFMSE4011D-MB

Cechy produktu
Długość (mm): 1550
Głębokość (mm): 1398
Wysokość (mm): 2433
Moc: 400 V / 50 Hz / 13,5 kW / 28A
Moc chłodnicza (W): 24.000 W (-10°C / +40°C) VT; 8.400 W (-30°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (dB): 55 dB
Kolor: Srebrny
Zabezpieczenie: 32 A zwłoczne

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna PRO 40 × GN 1/1 z izolowaną podłogą (ASKFMSE4011D-MB Rilling)

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna przeznaczona do intensywnej pracy w dużych kuchniach produkcyjnych, cateringu oraz zakładach produkcji żywności, gdzie liczy się szybkie i bezpieczne obniżanie temperatury dużych partii produktów. Urządzenie umożliwia **szokowe schładzanie i szokowe zamrażanie**, pomagając zachować jakość żywności i usprawnić organizację pracy zgodnie z wymaganiami HACCP.

Konstrukcja wjezdna z izolowaną podłogą oraz obsługa wózków **40 × GN 1/1** pozwalają przyspieszyć załadunek i rozładunek bez przekładania produktów. Pełna izolacja korpusu oraz pionowo zamontowane wentylatory zapewniają równomierną cyrkulację powietrza i stabilne warunki pracy.

Dotykowe sterowanie **Easy-Touch** z ekranem 7” umożliwia korzystanie z programów fabrycznych, tworzenie programów indywidualnych oraz pracę manualną. Złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485 pozwalają na wygodne zarządzanie danymi oraz integrację z systemami kontroli.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Konstrukcja wjezdna z izolowaną podłogą**
- **Obsługa 40 × GN 1/1 – wysoka wydajność załadunku**
- **Szokowe schładzanie i zamrażanie dużych partii produktów**
- **Sterowanie Easy-Touch z ekranem 7”**
- **Równomierna cyrkulacja powietrza w całej komorze**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Pionowo zamontowane specjalne wentylatory zapewniają równomierny rozkład temperatur
- Uchylny panel wentylatora ułatwia czyszczenie i dostęp serwisowy
- Urządzenie automatycznie wykrywa obecność 3-punktowej sondy temperatury rdzenia
- Automatyczny dobór temperatury i czasu pracy dla wybranego programu
- Podgląd temperatury produktu i czasu zakończenia cyklu w czasie rzeczywistym
- Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu

- Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia

?? Funkcje i wyposażenie

- Panel sterowania Easy-Touch z ekranem dotykowym 7”
- Złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485
- Programy fabryczne oraz możliwość tworzenia programów indywidualnych
- Manualny tryb pracy
- Urządzenie dostarczane w elementach
- Montaż w miejscu instalacji
- Urządzenie dostarczane bez wózka wjezdnego

?? Kompatybilność i załadunek

- Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny: **40 × GN 1/1 (wózek półkowy)**
- Kompatybilność z wózkami do pieców konwekcyjno-parowych i systemów bankietowych
- Opcjonalnie dostępna rampa wjazdowa

?? Wydajność szokowego schładzania

- Wydajność na cykl: **do 270 kg**
- Zgodnie z DIN 10536: **200 kg (+60°C / +3°C) w 90 min**

?? Wydajność szokowego zamrażania

- Wydajność na cykl: **do 270 kg**
- Zgodnie z DIN 10536: **175 kg (+60°C / -18°C) w 240 min**
- Możliwość uruchomienia cyklu natychmiast po załadunku

?? Dane techniczne

Nr artykułu	NSKFMSH4011D-MB
Typ	Szafa chłodzarko-zamrażarka szokowa wjezdna
Wersja	Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)	1398 × 2432 mm

Wymiary zewnętrzne (S × G × W)	**Wymiary zewnętrzne (S × G × W)**
Zasilanie / Moc	**Zasilanie / Moc** 13,5 kW / 28 A
Zabezpieczenie	**Zabezpieczenie**
Czynnik chłodniczy	**Czynnik chłodniczy** R452A, R449A, alternatywnie CO2
Moc chłodnicza	**Moc chłodnicza** 5.500 W (-10°C / +40°C) VT; 5.400 W (-35°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny)	**Poziom hałasu (agregat zewnętrzny)**

Zastosowanie: Urządzenie przeznaczone do dużych kuchni produkcyjnych, cateringu i przemysłu spożywczego, gdzie wymagane jest szybkie schładzanie i zamrażanie dużych partii produktów przy zachowaniu wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności.