

Schładzarko-zamrażarka szokowa przelotowa z izolowaną podłogą PRO 40xGN 1/1 1550x1398x2433 ASKFMSD4011D-MB Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASKFMSD4011D-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 przelotowa 40×GN 1/1 (ASKFMSD4011D-MB Rilling)

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna przelotowa 40×GN 1/1 marki Rilling została zaprojektowana do intensywnej pracy w zakładach gastronomicznych, cateringu oraz produkcji żywności, gdzie liczy się szybkie i bezpieczne schładzanie oraz zamrażanie dużych partii produktów. Konstrukcja przelotowa usprawnia organizację pracy i wspiera płynny przepływ między kolejnymi etapami produkcji.

Urządzenie wykonano wewnątrz i na zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu oraz izolowana podłoga zapewniają stabilne warunki pracy, wysoką higienę i trwałość przy intensywnej eksploatacji. Opcjonalna rampa wjazdowa ułatwia obsługę wózków załadowczych.

Pionowo rozmieszczone wentylatory z uchylnym panelem gwarantują równomierny rozkład powietrza w całej komorze i ułatwiają dostęp serwisowy. System sterowania **Easy-Touch** z 7-calowym ekranem dotykowym umożliwia korzystanie z programów fabrycznych, tworzenie programów indywidualnych oraz pełną obsługę manualną.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Konstrukcja przelotowa usprawniająca logistykę pracy**
- **Wjezdna komora do dużych załadunków 40 × GN 1/1**
- **Szokowe schładzanie i zamrażanie dużych partii produktów**
- **Sterowanie Easy-Touch z ekranem 7”**
- **Równomierna cyrkulacja powietrza w całej komorze**

❄️ System chłodzenia i technologia

- Pionowo rozmieszczone wentylatory zapewniają równomierny rozkład temperatur
- Uchylny panel wentylatora ułatwia czyszczenie i serwis
- Automatyczne wykrywanie 3-punktowej sondy temperatury rdzenia produktu
- Automatyczny dobór temperatury i czasu cyklu do wybranego programu
- Bieżący podgląd temperatury produktu oraz czasu zakończenia procesu

- Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu
- Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony gazem obojętnym, do podłączenia

?? Funkcje i wyposażenie

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

?? Kompatybilność i zastosowanie

- Przystosowanie do wózków wjezdnych 20 × GN 1/1 lub 20 × EN 60×40
- Kompatybilność z wózkami do pieców konwekcyjno-parowych i systemów bankietowych
- Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny: **40 × GN 1/1 (wózek półkowy)**

?? Wydajność szokowego schładzania

- Do 270 kg na cykl
- DIN 10536: 200 kg (+60°C / +3°C) w 90 minut

?? Wydajność szokowego zamrażania

- Do 270 kg na cykl
- DIN 10536: 175 kg (+60°C / -18°C) w 240 minut
- Możliwość natychmiastowego uruchomienia cyklu po załadunku

?? Dane techniczne

Nr artykułu	NSKFMSD4011D-MB
Typ urządzenia	Szokowa zamrażarka szokowa wjezdna przelotowa
Wersja	Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)	1398 × 2432 mm

Wymiary zewnętrzne (S × G × W)
Zasilanie / Moc 3,5 kW / 28 A
Zabezpieczenie
Czynnik chłodniczy R452A, R449A, alternatywnie CO2
Moc chłodnicza 5.400 W (-35°C / +40°C) VT; 5.400 W (-35°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny)

Zastosowanie: Urządzenie przeznaczone do gastronomii, cateringu i produkcji żywności, gdzie wymagane jest szybkie schładzanie i zamrażanie dużych partii produktów oraz sprawna organizacja pracy w systemie przelotowym.