



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

Kolor: Srebrny

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

Zabezpieczenie: 32 A zwłoczne

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjazdna przelotowa 40xGN 1/1 (ASKFMSD4011D-MB Rilling)

Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa wjazdna przelotowa 40xGN 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 załadowniczych.

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**
- **Wjazdna 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 wjezdowego
- Dostawa w elementach, montaż w miejscu instalacji

?? Kompatybilność i zastosowanie

- Przystosowanie do wózków wjezdowych 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

Model NSK FTS1011D-MB
Typ urządzenia mraźarka szokowa wjezdna przelotowa
Wersja nie przelotowe z izolowaną podłogą
Wymiary zewnętrzne (S × G × W)

Wymiary zewnętrzne (S × G × W)
Zasilanie/Moc 13,5 kW / 28 A
Zabezpieczenie
Ryzyko emisji CO2 alternatywnie CO2
Moc chłodnicza (-35°C / +40°C) VT; 5.400 W (-35°C / +40°C) VT
Poziomy hałas (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.