



## Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 4xGN 1/1 z własnym chłodzeniem 1.3 kW 790x846x900 ASK FMEQ0411E Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ0411E

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 846

Wyposażenie: 4 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda

Wysokość (mm): 900

Czynnik chłodniczy: R290

Moc chłodnicza (W): 1,3 kW (-10°C VT); 0,5 kW (-35 °C VT)

Zasilanie: 230V / 0,8 kW

## Schładzarko-zamrażarka szokowa PRO 4×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ0411E Rilling

**Wydajna schładzarko-zamrażarka szokowa 4×GN 1/1** zaprojektowana do szybkiego obniżania temperatury produktów, co pozwala zachować ich świeżość, strukturę oraz bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Urządzenie ogranicza straty żywności i usprawnia organizację pracy w profesjonalnej kuchni.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy od razu po podłączeniu**, bez konieczności instalacji dodatkowej infrastruktury. To rozwiązanie idealne tam, gdzie liczy się szybkie wdrożenie i niezależność działania.

System sterowania **Easy Touch** z 7-calowym ekranem dotykowym umożliwia szybkie uruchamianie programów, pełną kontrolę procesu oraz powtarzalność przygotowania potraw.

---

## **?? Najważniejsze zalety**

- **Szokowe schładzanie i zamrażanie – bezpieczeństwo żywności**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**
- **Panel Easy Touch 7” – intuicyjna obsługa**
- **Programy automatyczne i możliwość tworzenia własnych**
- **Równomierne chłodzenie całej komory**
- **Obsługa pojemników GN i EN**

## **?? Dla kogo jest to urządzenie**

- **Restauracje i kuchnie profesjonalne**
- **Catering i kuchnie produkcyjne**
- **Piekarnie i cukiernie**
- **Zakłady przetwórstwa spożywczego**

---

## **?? System chłodzenia i technologia**

- **Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna praca urządzenia**

- 
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia szybkie i równomierne schładzanie
  - Automatyczne cykle pracy dopasowują parametry do temperatury wsadu
  - Elektroniczny sterownik Easy Touch umożliwia pełną kontrolę procesu
  - Możliwość zapisu i odtwarzania programów
  - Złącze USB do zarządzania danymi

---

## **?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny**

- 4 × GN 1/1 – głębokość 65 mm
- 5 × GN 1/1 – głębokość 40 mm (z dodatkowymi prowadnicami)
- 8 × GN 1/1 – głębokość 20 mm
- 8 × EN 600×400 – głębokość 30 mm

---

## **? Wydajność urządzenia**

- Szokowe schładzanie: do 20 kg na cykl
- 15 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
- Szokowe zamrażanie: do 20 kg na cykl
- 15 kg (+65°C → -18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)

?? Dane techniczne

|                                 |
|---------------------------------|
|                                 |
| Model MEQ0411E                  |
|                                 |
| Wymiary (SxGxW)                 |
|                                 |
| Zasilanie 8 kW                  |
|                                 |
| Refrigerant chłodniczy          |
|                                 |
| Moc chłodnicza / 0,5 kW (−35°C) |
|                                 |
| Wyposażenie standardowe         |

?? Konstrukcja i higiena

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Higieniczne wnętrze ułatwiające czyszczenie
- Konstrukcja przystosowana do intensywnej eksploatacji

---

**Zastosowanie:** Idealna do gastronomii, cateringu i produkcji żywności, gdzie kluczowe jest szybkie schładzanie, zgodność z HACCP oraz powtarzalność procesów.