



Schładzarko-Zamrażarka Szokowa PRO Plus 13xGN 1/1 7,7 kW z wbudowanym z agregatem 790x846x2008 ASK FMEQ1311D-PP Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: ASK FMEQ1311D-PP

Cechy produktu

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 846

Wysokość (mm): 2008

Czynnik chłodniczy: R452a

Moc chłodnicza (kW): 7,7 kW (-10°C VT); 1,5 kW (-35 °C VT)

Zasilanie: 400V / 2,9 kW

Akcesoria: 13 par przestawnych prowadnic, 3-punktowa sonda, Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi, Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

Schładzarko-zamrażarka szokowa gastronomiczna PRO Plus 13×GN 1/1 z agregatem – ASK FMEQ1311D-PP Rilling

Wydajne urządzenie multifunkcyjne gastronomiczne 13×GN 1/1, stworzone do pracy w środowiskach, gdzie kluczowe są czas, powtarzalność i pełna kontrola nad procesem przygotowania żywności.

W intensywnej produkcji gastronomicznej brak szybkiego schładzania i stabilnych warunków przechowywania prowadzi do strat i spadku jakości. To **profesjonalne urządzenie szokowego chłodzenia i mrożenia** eliminuje ten problem, zapewniając szybkie obniżanie temperatury oraz kontrolowane procesy technologiczne.

Dzięki wbudowanemu agregatowi urządzenie jest **gotowe do pracy natychmiast po podłączeniu**, co eliminuje przestoje i upraszcza wdrożenie w kuchni lub zakładzie produkcyjnym.

?? Najważniejsze korzyści

- **Obsługa dużych wolumenów produkcji – do 65 kg na cykl**
- **Zwiększenie wydajności pracy i skrócenie czasu przygotowania**
- **Stać jakość potraw dzięki kontrolowanym procesom**
- **Ograniczenie strat żywności i pełna zgodność z HACCP**
- **Wiele funkcji w jednym urządzeniu – oszczędność miejsca**
- **Wbudowany agregat – natychmiastowa gotowość do pracy**

?? Dla kogo jest to urządzenie

- **Kuchnie centralne i produkcyjne**
- **Catering i gastronomia zbiorowa**
- **Restauracje o dużym obciążeniu**
- **Piekarnie i cukiernie**
- **Zakłady przemysłu spożywczego**

?? Funkcje i zastosowanie

-
- Szokowe schładzanie – szybkie obniżenie temperatury ogranicza rozwój bakterii
 - Szokowe zamrażanie – zachowanie struktury i jakości produktów
 - Rozmrażanie kontrolowane
 - Garowanie – stabilne warunki dla produkcji piekarniczej
 - Utrzymywanie temperatury produktów
 - Gotowanie w niskiej temperaturze (slow cooking do +80°C)
 - Programy automatyczne oraz możliwość tworzenia własnych
 - Natychmiastowe uruchomienie cyklu po załadunku

?? System chłodzenia i technologia

- Wbudowany agregat chłodniczy – niezależna i stabilna praca
- Wymuszona cyrkulacja powietrza zapewnia równomierne warunki w komorze
- Automatyczne cykle dostosowane do ilości i temperatury wsadu
- Elektroniczny sterownik Easy Touch z ekranem dotykowym 7”
- Złącze USB do zarządzania programami
- System Smart Open Door – wygodne i bezpieczne użytkowanie

-
- Funkcja ozonowania komory wspiera higienę

?? Konfiguracja komory – załadunek poprzeczny

- 13 × GN 1/1 – głębokość 65 mm
- 17 × GN 1/1 – głębokość 40 mm
- 26 × GN 1/1 – głębokość 20 mm
- 26 × EN 600×400 – głębokość 30 mm

?? Wydajność szokowa

- Szokowe schładzanie: do 65 kg na cykl
- 47 kg (+65°C → +3°C) w 90 minut (DIN 18872-5)
- Szokowe zamrażanie: do 65 kg na cykl
- 47 kg (+65°C → -18°C) w 240 minut (DIN 18872-5)
- Możliwość natychmiastowego uruchomienia cyklu po załadunku

?? Dane techniczne

Model: MEQ131KDHP Moc: 1100 W Ciężar: 13 kg

Wymiary (S2008 kW)

Zasilanie, 9 kW

Mok chłodniczy / 1,5 kW (–35°C)

R450Aik chłodniczy

Wyposażenie standardowe
punktowa, Smart Open Door, funkcja ozonowania

🔗 Opcje dodatkowe

- Wersja do podłączenia do agregatu zewnętrznego – ASK FZKQ1311D-PP
- Możliwość konfiguracji pod centralne chłodzenie

Dlaczego warto? Urządzenie zapewnia maksymalną wydajność, powtarzalność procesów i pełną kontrolę temperatury – przy jednoczesnym ograniczeniu kosztów i czasu pracy.
