Rilling®

MADE by KROSNO-METAL

PROFESJONALNE URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

PROFESSIONAL KITCHEN
EQUIPMENT





URZĄDZENIA **PIEKARNICZO-CUKIERNICZE**
OFERTA 2024

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT
OFFER 2024

GASTRO ECONOMY



NASZE ATUTY:

- Doskonała jakość urządzeń ze stali nierdzewnej zagwarantowana dzięki zaawansowanej technologii produkcji.
- Najkrótsze terminy dostaw zagwarantowane dzięki stałym stanom magazynowym i nowoczesnej logistyce.
- Polski produkt.

OUR ASSETS:

- Excellent quality of stainless steel equipment guaranteed by advanced production technology.
- Shortest delivery terms made possible by permanent warehouse stock and modern logistics.
- Made in Poland

PAŃSTWA KORZYŚCI:

- Lokalizacja fabryki na terenie kraju.
- Najnowsza technologia produkcji gwarantuje wysoki standard jakości.
- Dostawa pod wskazany adres.
- Krótki czas dostawy.
- Doskonały stosunek ceny do jakości i wydajności.

YOUR BENEFITS:

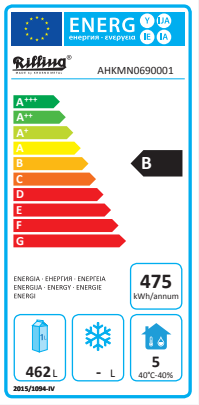
- Factory located in Poland.
- State-of-the-art production technology ensures excellent quality.
- Delivery to a specified address.
- Short delivery time.
- Excellent price to quality and price to efficiency ratio.

24-miesięczna gwarancja - 12 miesięcy pełnej gwarancji (obowiazuje na terenie Polski) oraz kolejne 12 miesięcy gwarancji na części zamienne

24-month guarantee - 12 months of full guarantee (valid only in Poland) and 12 months of guarantee on spare parts.







Informacje dotyczące klas efektywności energetycznej zamieszczone są na naszej stronie internetowej www. rilling.pl

Information concerning energy efficiency classes is published on our website, www.rilling.pl.

Stosujemy ekologiczny czynik R290

We use ecological refrigerant R290

Wszystkie nasze produkty posiadają atest PZH.

All of our products are PZH-approved (PZH - Polish Institute of Hygiene).

Polski producent – Niemiecka technologia
Warunki dostawy: na terytorium Polski bezpłatna dostawa loco odbiorca od wartości 2500,- PLN netto

Polish manufacturer – German technology
Delivery terms: free delivery in Poland ex recipient from PLN 2500,- net

Szeroki wybór deserów i wypieków zapewnia wysoką dynamikę sprzedaży. Dzięki atrakcyjnej prezentacji produktów nie tylko dotrą Państwo do nowych grup docelowych, ale też zwiększą dochody w swojej cukierni lub piekarni. Decydującym czynnikiem jest jednak właściwy dobór urządzeń zapewniających sprawny i szybki przebieg procesów produkcyjnych i etap ekspozycji oraz sprzedaży. Wachlarz urządzeń niemieckiej marki RILLING dedykowanych do branży piekarniczo-cukierniczej obejmuje:

A wide selection of desserts and pastries ensures high sales growth. Thanks to attractive presentation of products you will not only reach new target groups, but also increase revenues in your pastry shop or bakery. The decisive factor, however, is the proper selection of equipment to ensure that the production process, including the display and sale steps, are timely and efficient. The range of devices from the German RILLING brand dedicated to the bakery and confectionery industry includes:



- **Szafy chłodnicze i mroźnicze - niezawodne przechowywanie świeżych produktów**
- **Refrigerators and freezers - reliable storage of fresh products**



- Wykonanie ze stali chromo-niklowej 18/10 - AISI 304 z wyjątkiem tylnej ściany
- Specjalna izolacja korpusu zapewnia niskie zużycie energii
- Szafy chłodnicze i mroźnicze są przystosowane do EN400x600 lub GN 1/1
- Monoblok - wnętrze wolne od parownika
- Stosujemy ekologiczne czynniki chłodnicze: R 290 i R 452A
- Najwyższa klasa klimatyczna: 5
- Możliwość montażu na cokole – pełna higiena

- Made of chrome nickel steel 18/10 – AISI 304 withthe exception of the rear wall
- Special insulation of the body for low power consumption
- Refrigeration and freezing cabinets comply with EN 400x600 or GN 1/1
- Monoblock – no evaporator in the interior
- We use ecological refrigerants: R 290 and R 452A
- Highest climate class: 5
- Can be mounted on a plint - for complete hygiene



- **Stoły chłodnicze i saladetty - dodatkowa powierzchnia robocza**
- **Refrigerated counters and saladettes - additional working area**



- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Specjalna izolacja korpusu zapewnia niskie zużycie energii
- Stoły 2-drzwiowe przystosowane są do EN 400x600 lub GN 1/1
- Saladetty dostosowane do pojemników GN
- Wnętrze wolne od parownika
- Najwyższa klasa klimatyczna: 5
- Możliwość montażu stołów na cokołach - pełna higiena

- The body is made entirely of stainless steel AISI 304
- Special insulation of the body for low power consumption
- 2 door counters comply with EN 400x600 or GN 1/1
- Saladettes adjusted to GN containers
- Special insulation of the body for low power consumption
- No evaporator in the interior
- Highest climate class: 5
- Can be mounted on a plint - for complete hygiene





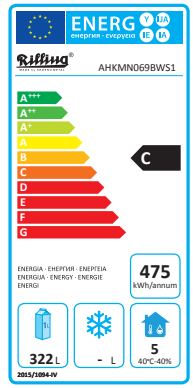
Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module



Szafa piekarnicza chłodnicza Linia 690

Szafa chłodnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Cabinet Line 690

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Wymiary / Dimensions:	695x810x2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	280W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	150 W / 230V*
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	700 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C -2 / +12
Zużycie energii / Energy consumption:	1,30 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	20 Par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek 20 pairs fixed L-trayslide spacing 60 mm, LED ilumination, lock

	Nr artykułu / Art. No.	
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MN069 BWS1	
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK ON069 BWS1	-

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222	
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	-
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



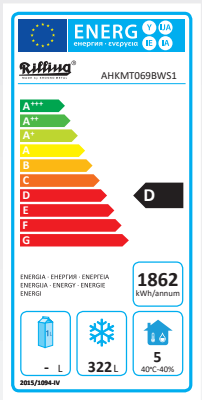
Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module



Szafa piekarnicza mroźnicza Linia 690

Szafa mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Storage Froster Line 690

Froster EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Wymiary / Dimensions:	695x810x2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	450W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	150 W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	700 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C -15 / -22
Zużycie energii / Energy consumption:	5,1 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	20 Par prowadnic stałych co 60 mm, oświetlenie LED, zamek 20 pairs fixed L-trayslide spacing 60 mm, LED ilumination, lock

Nr artykułu / Art. No.

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MT069 BWS1
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK OT069 BWS1

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



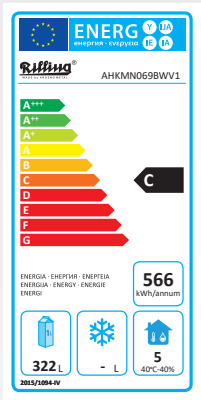
Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module



Szafa piekarnicza chłodnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafa chłodnicza EN 400x600 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu gorącym gazem. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Cabinet Line 690 with glass door with LED lighting

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Wymiary / Dimensions:	695x810x2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	280W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	150W / 230V*
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	700 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii / Energy consumption:	1,55 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	10 Par ruchomych prowadnic przestawnych co 54 mm, zamek 10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, lock

Nr artykułu / Art. No.

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHKM N069 BWV1
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHKO N069 BWV1

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
Para prowadnic / Pair of rails	A700 226
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module



Szafa piekarnicza mroźnicza Linia 690 z drzwiami szklanymi, z oświetleniem LED

Szafa mroźnicza EN 400x600 z drzwiami szklanymi z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu gorącym gazem. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Storage Froster Line 690 with glass door with LED lighting

Froster EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Wymiary / Dimensions:	695x810x2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	450W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	180W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	700 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C -15 / -22
Zużycie energii / Energy consumption:	5,70 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	10 Par ruchomych prowadnic przestawnych co 54 mm, zamek 10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, lock

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MT069 BWV1	**13.311,-**
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK OT069 BWV1	**12.047,-**

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	**152,-**
Para prowadnic / Pair of rails	A700 226	**110,-**
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222	**674,-**
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198	**110,-**
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948	**571,-**
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309	**714,-**
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307	**714,-**
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313	**385,-**

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



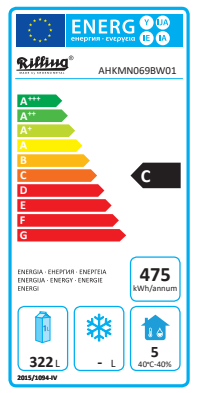
Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module



Szafa piekarnicza chłodnicza Linia 690

Szafa chłodnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Storage Froster Line 690

Refrigerator EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Wymiary / Dimensions:	695x810x2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	280W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	150 W / 230V*
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	700 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	340W temp. odpar. -10°C / 340W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C -2 / +12
Zużycie energii / Energy consumption:	1,30 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm, oświetlenie LED, zamek 10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, LED ilumination, lock

Nr artykułu / Art. No.

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MN069 BW01
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK ON069 BW01

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
Para prowadnic / Pair of rails	A700 226
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



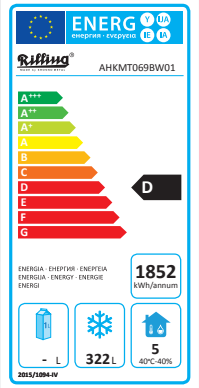
Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module



Szafa piekarnicza mroźnicza Linia 690

Szafa mroźnicza EN 400x600 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu. Higienicznie wykonane wnętrze z zaokrąglonymi krawędziami i wytłaczaną podłogą. Parownik umieszczony poza komorą chłodniczą. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia.

Pastry Storage Froster Line 690

Froster EN 400x600 with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas, electronic control with digital display. Refrigeration machine ready to plug-in. Central cooling with defrost water discharge. Hygienic design with rounded corners and extended floor. Evaporator-free cooling compartment. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment.

Wymiary / Dimensions:	695x810x2020 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	450W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	150 W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	700 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	560W temp. odpar. -30°C / 670W evap. temp. -30°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C -15 / -22
Zużycie energii / Energy consumption:	5,10 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm, oświetlenie LED, zamek 10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm, LED ilumination, lock

Nr artykułu / Art. No.	
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MT069 BW01
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK OT069 BW01

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
Para prowadnic / Pair of rails	A700 226
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 198
Pedał nożny / Door-opening pedal	A701 948
Moduł Bluetooth* / Bluetooth module*	A702 309
Moduł Wi-Fi* / Wi-Fi module*	A702 307
Moduł RS 485* / RS 485 module*	A702 313

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module

Szafa chłodniczo-mroźnicza Linia 630

Szafa chłodniczo-mroźnicza EN 400x600 wersja 2-temperaturowa +/-, z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym - każda komora posiada oddzielny sterownik. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.

Refrigerator-Freezer Line 630

2-temperature Refrigerator EN 400x600 with version 2 temp. +/-, with forced air cooling, automatic defrost and evaporation of defrost water using hot gas electronic control with digital display - each compartment has a separate display. Central cooling with defrost water discharge.

Wymiary / Dimensions:	720x790x2050 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	880W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	340W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452A
Pojemność brutto / Gross capacity:	640 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	500W temp. odpar. -30°C / 500W evap. temp. -30°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C 0 / +12 góra / in top compartment °C -15 / -22 dół / below
Zużycie energii / Energy consumption:	9,3 kWh / 24h
Akcesoria / Accessories:	16 Par prowadnic stałych co 60 mm (9 w komorze chłodniczej, 7 w komorze mroźniczej), zamek 16 pairs fi xed L-trayslide spacing 60 mm (9 in refrigerator chamber, 7 in freezer chamber), lock

	Nr artykułu / Art. No.	**Cena / Price PLN**
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AHK MNT63 BWS2	**23.716,-**
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK ONT63 BWS2	**22.143,-**

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	**152,-**
4 kółka Ø 125 mm, w tym 2 z blokadą / Mobile	A700 222	**674,-**
Zawiasy z lewej strony / Door hinged on the left side	A700 199	**216,-**
Moduł Bluetooth x2* / Bluetooth module x2*	A702 309 x2	**1.428,-**
Moduł Wi-Fi x2* / Wi-Fi Module x2*	A702 307 x2	**1.428,-**
Moduł RS 485 x2* / RS 485 Module x2*	A702 313 x2	**770,-**

* do samodzielnego montażu / * for self assembly



System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module

Szafa piekarnicza chłodnicza Linia 710

Szafa chłodnicza wjezdna EN 400x600 / GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z zaworem rozprężnym i odpływem kodensatu. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Oświetlenie LED. Cena nie obejmuje wózka.

Pastry Storage Froster Line 710

Roll-in refrigerator EN 400x600 / GN 2/1, inside and outside made of s/s, hygienic design, evaporator-free cooling compartment, with convection cooling and electronic control. Automatic defrosting and evaporation of defrost water using hot gas, ready to plug in. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. LED Illumination. Price doesn't include the trolley.

Wymiar zewnętrzny / External dimensions:	770x800x2100 mm (LxDxH)
Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:	**610x680x1715 mm (LxWxH)**
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	280W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	200 W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	780 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	460W temp. odpar. -10°C / 460W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii / Energy consumption:	2,9 kWh / 24h

Możliwość wykorzystania wybranych modeli wózkow piekarniczych dla tac o wym. 400x600mm
The possibility of using selected models of trolleys for pastry trays 400x600mm.

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem* / Built-in cooling*	AHK MNE71 01
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK ONE71 01

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
Zawiasy z lewej strony / Hinges on the left side	A700 200
Drzwi przeszklone mocowane z prawej Glass door hinged on right side	A700 577
Drzwi przeszklone mocowane z lewej Glass door hinged on left side	A700 578

* Moduły WiFi, BT i RS 485 - strona 6 / * WiFi, BT and RS 485 modules - page 6



System monoblok
Monoblock System

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304

Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module

Szafa piekarnicza mroźnicza Linia 710

Szafa mroźnicza wjezdna EN 400x600 / GN 2/1
z wymuszonym obiegiem powietrza, z automat. odszranianiem i odparowaniem kondensatu gorącym gazem, z regulacją z wyświetlaczem cyfrowym. Centralne chłodzenie z zaworem rozprężnym i odpływem kodensatu. Agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia. Oświetlenie LED. Cena nie obejmuje wózka.

Pastry Storage Froster Line 710

Roll-in Froster EN 400x600 / GN 2/1, inside and outside made of s/s, hygienic design, evaporator-free cooling compartment, with convection cooling and electronic control. Automatic defrosting and evaporation of defrost water using hot gas, ready to plug in. Refrigerating unit as monobloc located above outside of the cooling compartment. LED Illumination.
Price doesn't include the trolley.

Wymiar zewnętrzny / External dimensions:	770x800x2100 mm(LxDxH)
Wymiar wewnętrzny / Internal dimensions:	**610x680x1715mm (LxWxH)**
Zasilanie elektr. (własne chł.) / Electrics (built in cooling):	450W / 230V
Zasilanie elektr. (centralne chł.) / Electrics (remote cooling):	200 W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	780 L
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	505W temp. odpar. -30°C / 505W evap. temp. -30°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C -15 / -22
Zużycie energii / Energy consumption:	7,8 kWh / 24h

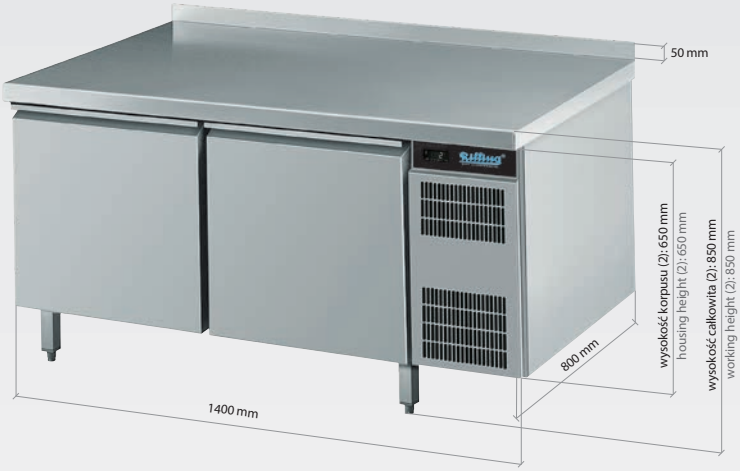
Możliwość wykorzystania wybranych modeli wózkow piekarniczych dla tac o wym. 400x600mm
The possibility of using selected models of trolleys for pastry trays 400x600mm.

	Nr artykułu / Art. No.	**Cena / Price PLN**
Z własnym chłodzeniem* / Built-in cooling*	AHK MTE71 01	**19.286,-**
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	AHK OTE71 01	**17.993,-**

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081	**152,-**
Zawiasy z lewej strony / Hinges on the left side	A700 200	**416,-**
Drzwi przeszklone mocowane z prawej Glass door hinged on right side	A700 577	**2.815,-**
Drzwi przeszklone mocowane z lewej Glass door hinged on left side	A700 578	**2.815,-**

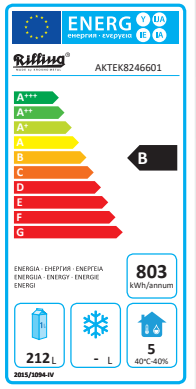
* Moduły WiFi, BT i RS 485 - strona 6 / * WiFi, BT and RS 485 modules - page 6



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304



Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600

2-drzwiowy stół chłodniczy dostosowany do balch piekarniczych EN 400x600 mm EN4060, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Bakery refrigerated counter EN 400x600

2-door refrigerated counter suitable for pastry tray EN 400x600 mm EN4060, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Wysokość korpusu / Housing height:	650 mm
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	370 L
Głębokość / Depth:	800 mm
Temperatura / Temperature:	°C 0 / +12
Akcesoria / Accessories:	10 Par prowadnic przestawnych co 54 mm 10 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm

Nr artykułu / Art. No.

Z własnym chłodzeniem z blatem* / Built-in cooling with worktop*	AKT EK824 6601
Z wlasnym chłodzeniem bez blatu* / Built-in cooling without worktop*	AKT EK824 6600

Wymiary / Dimensions:	1400 x 800 x 850 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. / Connected load:	370W / 230V
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	322W temp. odpar. -15°C / 250W evap. temp. -15°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Zużycie energii / Energy consumption:	2,2 kWh / 24 h

Nr artykułu / Art. No.

Z centralnym chłodzeniem z blatem / Remote cooling with worktop	AKT ZK824 6601
Z centralnym chłodzeniem bez blatu / Remote cooling without worktop	AKT ZK824 6600

Wymiary / Dimensions:	1300 x 800 x 850 mm (LxWxH)
Zasilanie elektr. / Connected load:	80W / 230V
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	310W temp. odpar. -15°C / 290W evap. temp. -15°C

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
Para prowadnic / Pair of L-trayslides	A700126
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	A700061
Blat granitowy 1400x800x20 mm typ A bez rantu tylnego Granite worktop 1400x800x20 mm type A without backsplash	A705 009

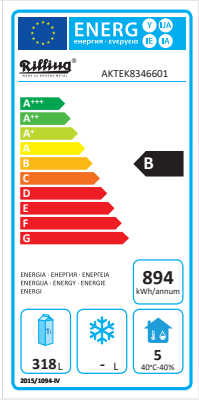
* Moduły WiFi, BT i RS 485 - strona 6 / * WiFi, BT and RS 485 modules - page 6



Produkt dla przemysłu piekarniczo-cukierniczego
For Bakery and Pastry

Opcja / Option
Moduł Bluetooth
Moduł Wi-Fi
Moduł RS 485
Bluetooth module
Wi-Fi module
RS 485 module

Stal nierdzewna AISI 304
Stainless steel AISI 304



Stół chłodniczy piekarniczy EN 400x600

3-drzwiowy stół chłodniczy dostosowany do balch piekarniczych EN 400x600 mm EN4060, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia, wysokowydajny system wymuszonego obiegu powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu, elektroniczny sterownik, higieniczne wykonanie, gotowy do podłączenia.

Bakery refrigerated counter EN 400x600

3-door refrigerated counter suitable for pastry tray EN 400x600 mm EN4060, worktop with 50mm backsplash, evaporator on the top inside, high efficient forced air cycle system, electronic control, automatic defrosting and evaporation of the defrost water using hot gas, hygienic design, ready to plug-in.

Wysokość korpusu / Housing height:	650 mm
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	580 L
Głębokość / Depth:	800 mm
Temperatura / Temperature:	°C 0 / +12
Akcesoria / Accessories:	15 Par prowadnic przestawnych co 54 mm 15 pairs adjustable L-trayslide spacing 54 mm

Nr artykułu / Art. No.

Z własnym chłodzeniem z blatem* / Built-in cooling with worktop*	AKT EK834 6601
Z wlasnym chłodzeniem bez blatu* / Built-in cooling without worktop*	AKT EK834 6600

Wymiary / Dimensions:	1945 x 800 x 850 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. / Connected load:	400W / 230V
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	346W temp. odpar. -15°C / 250W evap. temp. -15°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Zużycie energii / Energy consumption:	2,45 kWh / 24 h

Nr artykułu / Art. No.

Z centralnym chłodzeniem z blatem / Remote cooling with worktop	AKT ZK834 6601
Z centralnym chłodzeniem bez blatu / Remote cooling without worktop	AKT ZK834 6600

Wymiary / Dimensions:	1845 x 800 x 850 mm (LxWxH)
Zasilanie elektr. / Connected load:	130W / 230V
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	346W temp. odpar. -15°C / 290W evap. temp. -15°C

Dopłaty / Extra cost

Blacha piekarnicza aluminiowa 400x600 mm / Pastry tray 400x600 mm aluminum	A700 081
Para prowadnic / Pair of L-trayslides	A700126
4 kółka (2 z hamulcem) Ø 125 mm / Mobile on 4 castors Ø 125 mm, 2 lockable	A700061
Blat granitowy 1945x800x20 mm typ A bez rantu tylnego Granite worktop 1945x800x20 mm type A without backsplash	A705 010

* Moduły WiFi, BT i RS 485 - strona 6 / * WiFi, BT and RS 485 modules - page 6



Komora wewn. wolna od parownika
Evaporator free interior

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
The device is made of stainless steel

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Saladetta GN 1/1

2-drzwiowa saladetta z klapą przesuwną i deską do krojenia, parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowa do podłączenia.
Bez pojemników GN.

Saladette GN 1/1

2-door saladette with stainless steel hinged lid and cutting board, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water, ready to plug in.
Without GN-containers.

Wymiary / Dimensions:	950x680x825/1120 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. / Electrics:	320W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	270 L
Głębokość / Depth:	700 mm
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	310W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +25°C / ambient temp. +25°C
Temperatura / Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii / Energy:	2,6 kWh / 24 h
Akcesoria / Accessories:	2 Ruszty, 2 Pary prowadnic, 2 poprzeczki 527 mm 2 grids, 2 pairs of rails, tip-proof, 2 bars 527 mm

	Nr artykułu / Art. No.	Cena / Price PLN
Z własnym chłodzeniem /Built-in cooling	AKT S0795 00EV	4.738,-



Saladetta z nadstawką szklaną GN 1/1
Salad display cabinet GN 1/1

Wymiary / Dimensions:
950x680x815/1200 mm (LxDxH)

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AKT SA795 00EV	6.424,-



Stół chłodniczy do pizzy
Snack Station

Wymiary / Dimensions:
950x680x830/1120 mm (LxDxH)

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AKT P0795 00EV	5.496,-

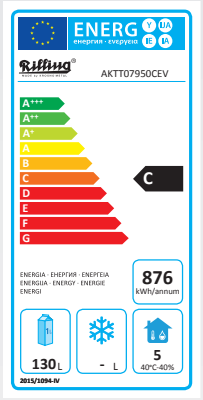
Dopłaty / Extra cost

Ruszt GN 1/1 325 x 530 mm / Grid GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435	80,-
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550	111,-
Poprzeczka wzdłużna / Longitudinal bar 888 mm	A454 779	130,-
Poprzeczka GN 325 mm / GN bar 325 mm	A560 088	94,-
Poprzeczka GN 163 mm / GN bar 163 mm	A454 791	52,-
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm 4 swivel castors (2 with brakes) ø 75 mm	A600 157	1.111,-



Komora wewn. wolna od parownika
Evaporator free interior

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
The device is made of stainless steel



Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment

Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.

Refrigerated Counters GN 1/1

refrigerated counter for GN 1/1, worktop with 50 mm backsplash, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Ready to plug in.

Wymiary / Dimensions:	950x700x850 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. / Electrics:	320W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	270 L
Głębokość / Depth:	700 mm
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	310W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii / Energy:	2,4 kWh / 24 h
Akcesoria / Accessories:	2 Ruszty, 2 Pary prowadnic / 2 grids, 2 pairs of rails, tip-proof

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem z blatem Built-in cooling with worktop	AKT T0795 0CEV
Z własnym chłodzeniem bez blatu, 950x700x800 mm (LxDxH) Built-in cooling without worktop	AKT T0795 0UEV max. temp. otoczenia +25°C / ambient temp. +25°C

Dopłaty / Extra cost

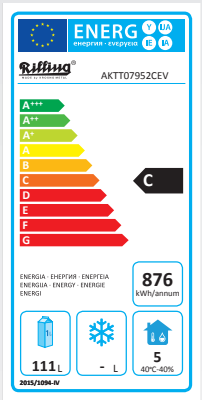
Ruszt GN 1/1 325 x 530 mm / Grid GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm 4 swivel castors (2 with brakes) ø 75 mm	A600 157



Komora wewn. wolna od parownika
Evaporator free interior

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
The device is made of stainless steel

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment



Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 2 szuflady o wysokości użytkowej 152 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.

Refrigerated Counters GN 1/1

Refrigerated counter worktop with 50 mm backsplash, 2 drawers with useful height 152 mm, for GN 1/1, with foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Ready to plug in.

Wymiary / Dimensions:	950x700x850 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. / Electrics:	320W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	270 L
Głębokość / Depth:	700 mm
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	310W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii / Energy:	2,4 kWh / 24 h

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AKT T0795 2CEV

Dopłaty / Extra cost

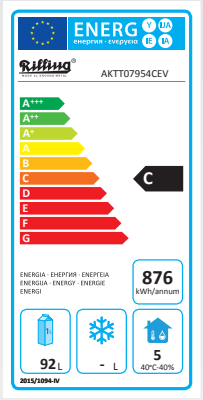
Ruszt GN 1/1 325 x 530 mm / Grid GN 1/1 325 x 530 mm	A701 435
Para prowadnic / Pair of rails	A700 550
Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm 4 swivel castors (2 with brakes) ø 75 mm	A600 157



Komora wewn. wolna od parownika
Evaporator free interior

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
The device is made of stainless steel

Higieniczne wykonanie
Special hygienic design of storage compartment



Stół chłodniczy GN 1/1

stół chłodniczy dla GN 1/1, 4 szuflady o wysokości użytkowej 152 mm, blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C), parownik zapianowany w tylnej ścianie, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu, elektroniczny sterownik. Gotowy do podłączenia.

Refrigerated Counters GN 1/1

Refrigerated counter worktop with 50 mm backsplash, 4 drawers useful height 152 mm, for GN 1/1, foamed-in evaporator system, convection refrigeration, ON/OFF switch, thermostatic control, automatic defrosting and evaporation of defrost water. Ready to plug in.

Wymiary / Dimensions:	950x700x850 mm (LxDxH)
Zasilanie elektr. / Electrics:	320W / 230V
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R290
Pojemność brutto / Gross capacity:	270 L
Głębokość / Depth:	700 mm
Moc chłodnicza / Refrig. capacity:	310W temp. odpar. -10°C / 330W evap. temp. -10°C max. temp. otoczenia +40°C / ambient temp. +40°C
Temperatura / Temperature:	°C +2 / +12
Zużycie energii / Energy:	2,4 kWh / 24 h

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	AKT T0795 4CEV

Dopłaty / Extra cost

Podstawa jezdna na 4 kółkach (2 z hamulcem) ø 75 mm 4 swivel castors (2 with brakes) ø 75 mm	A600 157


Rilling®
MADE by KROSNO-METAL

- **Schładzarko-zamrażarki szokowe przygotowane specjalnie dla cukierników i piekarzy.**
- **Blast chillers / Shock freezers prepared specifically for confectioners and bakers.**



Zatrzymaj świeżość i smak na dłużej!
Bądź kreatywny – przygotuj nowe desery lub wypieki dla swoich klientów!
Keep freshness and taste for longer!
Be creative – prepare new desserts or pastries for your customers!

Zobacz nasz film
Watch video



- Paleta produktów od 4xGN 1/1 do 40xGN 1/1.
- Prosty w obsłudze, intuicyjny panel dotykowy m.in. w j. polskim z szeroką bazą gotowych programów piekarniczo - cukierniczych oraz możliwością tworzenia programów autorskich.

- The range of products from 4xGN 1/1 to 40xGN 1/1.
- Easy to use, intuitive touch panel, also in Polish, with a broad base of ready-made bakery and confectionery programs and the ability to create your own programs.

PRO 4 x GN1/1



Urządzenie wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania. Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia. Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
4 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
5 x GN1/1-40 mm głębokości lub
8 x GN1/1-20 mm głębokości lub
8 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Blast chiller / shock freezer
Device for quick chilling and shock freezing of food. Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
4 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
5 x GN 1/1-40 mm depth
8 x GN 1/1-20 mm depth or
8 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 20 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
4 pary przestawnych prowadnic /4 pairs of rails
4-punktowa sonda / 4-points temperature probe

Wymiar / Dimensions:	790x846x900 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	230 V / 0,8 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	1,3 kW (-10°C VT), 0,5 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ0411D
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ0411D

PRO Plus 4 x GN1/1



Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
4 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
5 x GN1/1-40 mm głębokości lub
8 x GN1/1-20 mm głębokości lub
8 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Multifunction device
Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
4 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
5 x GN 1/1-40 mm depth
8 x GN 1/1-20 mm depth or
8 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 20 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 15 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails
4-punktowa sonda rdzeniowa / 4-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:	790x846x900 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	230 V / 0,8 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	1,3 kW (-10°C VT), 0,5 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ0411D-PP
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ0411D-PP

PRO 8 x GN1/1



Urządzenie wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania. Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia. Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
8 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
10 x GN1/1-40 mm głębokości lub
16 x GN1/1-20 mm głębokości lub
16 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Blast chiller / shock freezer
Device for quick chilling and shock freezing of food. Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
8 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
10 x GN 1/1-40 mm depth
16 x GN 1/1-20 mm depth or
16 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 40 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails
4-punktowa sonda / 4-points temperature probe

Wymiar / Dimensions:	790x846x1583 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	230 V / 1,1 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	3,6 kW (-10°C VT), 0,9 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ0811D
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ0811D

PRO Plus 8 x GN1/1



Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
8 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
10 x GN1/1-40 mm głębokości lub
16 x GN1/1-20 mm głębokości lub
16 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Multifunction device
Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
8 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
10 x GN 1/1-40 mm depth
16 x GN 1/1-20 mm depth or
16 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 40 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 29 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails
4-punktowa sonda rdzeniowa / 4-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:	790x846x1583 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	230 V / 1,1 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	3,6 kW (-10°C VT), 0,9 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ0811D-PP
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ0811D-PP

PRO 10 x GN1/1



Urządzenie wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania. Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia. Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
10 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
13 x GN1/1-40 mm głębokości lub
20 x GN1/1-20 mm głębokości lub
20 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Blast chiller / shock freezer
Device for quick chilling and shock freezing of food. Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
10 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
13 x GN 1/1-40 mm depth
20 x GN 1/1-20 mm depth or
20 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 50 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails
4-punktowa sonda / 4-points temperature probe

Wymiar / Dimensions:	790x846x1753 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	400 V / 2,5 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ1011D
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ1011D

PRO Plus 10 x GN1/1



Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
10 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
13 x GN1/1-40 mm głębokości lub
20 x GN1/1-20 mm głębokości lub
20 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Multifunction device
Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
10 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
13 x GN 1/1-40 mm depth
20 x GN 1/1-20 mm depth or
20 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 50 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 36 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails
4-punktowa sonda rdzeniowa / 4-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:	790x846x1753 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	400 V / 2,5 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ1011D-PP
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ1011D-PP

PRO 13 x GN1/1



Urządzenie wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania. Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia. Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
13 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
17 x GN1/1-40 mm głębokości lub
26 x GN1/1-20 mm głębokości lub
26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Blast chiller / shock freezer
Device for quick chilling and shock freezing of food. Built-in cooling; product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles and USB slot.

Crosswise loader suitable:
13 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
17 x GN 1/1-40 mm depth
26 x GN 1/1-20 mm depth or
26 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 65 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails
4-punktowa sonda / 4-points temperature probe

Wymiar / Dimensions:	790x846x2008 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452a
Zasilanie - Moc / Power supply:	400 V / 2,9 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ1311D
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ1311D

PRO Plus 13 x GN1/1



Urządzenie multifunkcyjne wolnostojące
Urządzenie do szokowego schładzania i zamrażania, rozmrażania, garowania, utrzymywania temperatury oraz gotowania w niskiej temperaturze - slow cooking. (maksymalna temperatura w komorze +80°C). Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB Funkcja sterylizacji i Smart Door.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:
13 x GN1/1-65 mm głębokości
lub też z dodatkowymi prowadnicami:
17 x GN1/1-40 mm głębokości lub
26 x GN1/1-20 mm głębokości lub
26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość)

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65 kg.
Wydajność szybkiego schładzania
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego
na cykl zgodnie z DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Multifunction device
Device for blast chilling, blast freezing and contains low temperature (low cooking) regeneration, warming and defrosting functions. Including the ability to program combined heating and cooling cycles. Temperature range up to 80°C. The product is ready for plug-in. Easy Touch control via 7" touch screen with definable programs, customized cycles, USB slot, Smart Door automation and sterilization.

Crosswise loader suitable:
13 x GN 1/1-65 mm depth or with additional rails:
17 x GN 1/1-40 mm depth
26 x GN 1/1-20 mm depth or
26 x EN 6040-30 mm (max. depth)

Capacity for blast chilling or blast freezing: up to 65 kg.
Blast chilling capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
Min. 47 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

The process can be started immediately after loading, regardless of the product temperature.

Wyposażenie standardowe / Standard accessories:
13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails
4-punktowa sonda rdzeniowa / 4-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:	790x846x2008 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:	R452A
Zasilanie - Moc / Power supply:	400V / 2,9 kW
Moc chłodnicza / Refrigeration output:	7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

	Nr artykułu / Art. No.
Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling	ASK FMEQ1311D-PP
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling	ASK FZKQ1311D-PP

Wyposażenie dodatkowe do wszystkich modeli schładzarko-zamrażarek szokowych
Accessories for all Blast chillers / Shock freezers

	Nr artykułu / Art. No
Zawiasy z prawej str. Hinged on the right side	A702 327
Zestaw kół Set of wheels	A700 061
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa Pair U-trayslide GN1/1 left +right	A702 328
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa Pair L-trayslide L EN6040 left + right	A702 329
Agregat zewnętrzny do SKC 4xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 4xGN1/1	A702 330
Agregat zewnętrzny do SKC 8xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 8xGN1/1	A702 331
Agregat zewnętrzny do SKC 10xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 10xGN1/1	A702 333
Agregat zewnętrzny do SKC 13xGN1/1 External refrigerating unit for SKC 13xGN1/1	A702 334
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1 Weatherproof housing for external refrigerating unit for SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335
Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia* Professional training in operating the device*	A701 872

*dostępne na terenie Polski / available in Poland



Wymiar / Dimensions:
880*x901x970 mm (LxDxH)

Podstawa dla pieców konwekcyjno-parowych
z miejscem dla schładzarko-zamrażarki SKC 4,
dostosowana pod piece „6" dla urządzeń:
Rational, MKN i Convotherm.
Stand unit for convaction ovens
prepared for blast chiller/freezervSKC 4, adapted
for ovens „6" for devices: Rational, MKN and Convotherm.

ASKFGUQ0411

*przestawne górne elementy podstawy: 880-970 mm
*adjustable upper elements of stand: 880-970 mm



Wymiar / Dimensions:
796x786x718 mm (LxDxH)

Podstawa dla schladzarko-zamrażarki dla SKC 4
z szafka otwarta po lewej stronie, po prawej miejsce
z prowadnicami dla pojemnikow GN 1/1.
Stand unit for blast chiller/freezer for SKC 4
with open space on left side, on right side the space
with tray slides for containers GN 1/1.

ASKFGOQ0411

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna 20 x GN 1/1
Roll-in Blast Chiller / Blast Freezer 20 x GN 1/1



Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna wykonana wewnątrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu, opcjonalnie rampa wjazdowa. Zamontowane pionowo na ścianie bocznej specjalne wentylatory, uchylny panel wentylatora. Urządzenie przeznaczone do schładzania i zamrażania szokowegoproduktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranemdotykowym 7" i zdefi niowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated fl oor with optional access ramp. Vertically arranged fans on the side wall, hinged fan cover. Unit for blast chilling and blast freezing of food. Easytouch-control with 7" touchscreen and pre-selectable programs as well as cycles that can be individually created and a manual operation option, with USB, Ethernet (RJ45) and RS485 interface.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Urządzenie automatycznie wykrywa, czy 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest umieszczona wewnątrz produktu i wybiera odpowiednie dla programu ustawienia temperatury i czasu. Ekran dotykowy wyświetla stale w czasie rzeczywistym temperaturę schładzanej żywności oraz czas zakończenia cyklu.

Urządzenie przystosowane do wózków wjezdnych: 20xGN 1/1 lub 20xEN 60x40, alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia na miejscu.

The cycle starts immediately after loading food, (regardless of the food's temperature).

The appliance detects automatically if the 3-zone core temperature probe has been placed and then selects the appropriate cycle defi ned by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profi le of the food to be cooled and the end time (in real time).

The device is adapted for the use of mobile oven racks: 20xGN 1/1 or 20xEN60x40. Suitable for common trolleys for steam-ovens with a correct capacity.

Excluding rack trolley. Delivery disassembled. Unit charged with inert gas, on-site charging is required.

	Nr artykułu / Art. No

Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A
Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.
Built-in cooling for refrigerant R452A
Separate aggregate, charged with inert gas, for on-site connection.

Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE2011D-MB
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE2011D-OB*
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD2011D-MB
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD2011D-OB*

Do podłączenia na miejscu instalacji do zewnetrznego agregatu
To connect to an on-site, separate remote unit

Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą Roll-in unit with insulated floor	ASKFZKE2011D-MB
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFZKE2011D-OB*
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą Pass-through unit with insulated floor	ASKFZKD2011D-MB
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFZKD2011D-OB*

Dopłaty (opcje) / Optional

Rampa wjazdowa** Access ramp	A702585
Funkcja sterylizacji - generator ozonu Sterilization unit	A702584
Agregat dostarczany niezaleznie, jako osobna jednostka Refrigeration unit delivered as separate unit	A702587

* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.
* For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.
** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.
** For the pass-through version, order 2 pcs.

Schładzarko-zamrażarka szkowa wjezdna 40 x GN 1/1
Roll-in Blast Chiller / Blast Freezer 40 x GN 1/1



Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna wykonana wewnątrz i z zewnątrz ze stali nierdzewnej AISI 304. Pełna izolacja korpusu, opcjonalnie rampa wjazdowa. Zamontowane pionowo na ścianie bocznej specjalne wentylatory, uchylny panel wentylatora. Urządzenie przeznaczone do schładzania i zamrażania szokowegoproduktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranemdotykowym 7" i zdefi niowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated fl oor with optional access ramp. Vertically arranged fans on the side wall, hinged fan cover. Unit for blast chilling and blast freezing of food. Easytouch-control with 7" touchscreen and pre-selectable programs as well as cycles that can be individually created and a manual operation option, with USB, Ethernet (RJ45) and RS485 interface.

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Urządzenie automatycznie wykrywa, czy 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest umieszczona wewnątrz produktu i wybiera odpowiednie dla programu ustawienia temperatury i czasu. Ekran dotykowy wyświetla stale w czasie rzeczywistym temperaturę schładzanej żywności oraz czas zakończenia cyklu.

Urządzenie przystosowane do wózków wjezdnych: 20xGN 2/1 lub 2 wózków 20xGN1/1 lub 2 wózków 20xEN 60x40, alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia na miejscu.

The cycle starts immediately after loading food, (regardless of the food's temperature).

The appliance detects automatically if the 3-zone core temperature probe has been placed and then selects the appropriate cycle defi ned by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profi le of the food to be cooled and the end time (in real time).

The device is adapted for the use of mobile oven racks: 20xGN 2/1 or 2 trolleys 20xGN1/1 or 2 trolleys 20xEN60x40. Suitable for common trolleys for steam-ovens with a correct capacity.

Excluding rack trolley. Delivery disassembled. Unit charged with inert gas, on-site charging is required.

	Nr artykułu / Art. No	Cena / Price PLN

Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A
Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.
Built-in cooling for refrigerant R452A
Separate aggregate, charged with inert gas, for on-site connection.

Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE4011D-MB
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE4011D-OB*
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD4011D-MB
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD4011D-OB*

Do podłączenia na miejscu do zewnętrznego agregatu
To connect to an on-site, separate remote unit

Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą Roll-in unit with insulated floor	ASKFZKE4011D-MB
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFZKE4011D-OB*
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą Pass-through unit with insulated floor	ASKFZKD4011D-MB
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFZKD4011D-OB*

Dopłaty (opcje) / Optional

Rampa wjazdowa** Access ramp	A702586
Funkcja sterylizacji - generator ozonu Sterilization unit	A702584
Agregat dostarczany niezaleznie, jako osobna jednostka Refrigeration unit delivered as separate unit	A702588

* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.
* For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.
** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.
** For the pass-through version, order 2 pcs.

Rilling®

MADE by KROSNO-METAL

Nasz program produktów dla branży HoReCa

Our product scheme for the HoReCa industry.

- szafy chłodnicze i mroźnicze / refrigerators and freezers
- stoły chłodnicze i mroźnicze / refrigerated and freezing counters
- barowe stoły chłodnicze / beverage counters
- schładzarki odpadów / solid waste refrigerators
- schładzarko-zamrażarki szokowe / blast chillers - shock freezers
- meble ze stali nierdzewnej AISI 304: (stoły robocze, zlewy, szafki, ect.)
  stainless steel furniture AISI 304 (work tables, sinks, work units...)

Doradztwo, planowanie, montaż, przeszkolenie i serwis poprzez Państwa regionalnego dystrybutora.
Consultancy, planning, installation, training and maintenance by your local distributor.

KROSNO-METAL Sp. z o.o.
Skrytka pocztowa 7
Kamień, ul. Krośnieńska 35
PL 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. +48 68 38 33 - 300
Fax. +48 68 38 33 - 301
e-mail: info@krosno-metal.pl
www.fb.com/RillingPL

WWW.RILLING.PL

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k. ul.
Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl