GASTRO ECONOMY

Rilling®

MADE by KROSNO-METAL

PROFESJONALNE URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



PRO / PRO Plus

INTELIGENTNE SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

OFERTA 2024






AMADA







RILLING to profesjonalny producent urządzeń chłodniczych z ponad 30-letnim doświadczeniem.
Naszym zadaniem jest osiągniecie zadowolenia klienta poprzez optymalną cenę dla najwyższej jakości i wydajności produktów.
Tyle automatyzacji ile to możliwe: stosujemy w pełni zautomatyzowane maszyny i najnowocześniejsze technologie produkcyjne wszędzie tam, gdzie łączy się dobre zarządzanie i efektywna funkcjonalność.
Jesteśmy w posiadaniu najnowocześniejszego, w pełni zautomatyzowanego urządzenia laserowego i centrum gięcia służącego do wykonywania wysokiej jakości detali, jak również automatów i robotów do prac spawalniczych.

Konsekwentna realizacja filozofii firmy – to podstawa pozytywnego rozwoju Rilling by Krosno-Metal!
Powiększyć sukces naszych partnerów poprzez produkty Rilling by Krosno-Metal – to nasz jasny cel!
Seryjna produkcja wysokowartościowych produktów przy atrakcyjnej cenie – to dla nas zobowiązanie!
Krótkie terminy realizacji w powiązaniu z magazynem gotowych produktów – sprawdźcie sami!
Wysokie stałe standardy jakości w oparciu o uaktualnianie technologii produkcji – z korzyścią dla naszych klientów!

To wszystko stanowi dobrą podstawę, aby wybrać nas, jako partnera.



Zobacz nasz film

Tylko koncepcyjna integracja techniki i technologii umożliwia w pełni optymalne wykorzystanie schładzarko - zamrażarek szokowych. To często wymaga dopasowania i zmiany istniejących już procesów pracy w życiu codziennym.

Oferujemy więcej niż „tylko" urządzenia chłodnicze…

Jako kompetentny partner oferujemy naszym Klientom wszechstronne wsparcie i doradztwo już na etapie decyzji przed zakupem wyposażenia.
Nasz zespół handlowy jest gotów, aby pomóc Państwu na miejscu i zapewnić właściwie zaplanowanie Waszej inwestycji.

Również bierzemy pod uwagę, z technicznego punktu widzenia, kilka podstawowych zasad użytkowania schładzarko-zamrażarek szokowych.

Chętnie udzielamy porad naszym Klientom, dotyczących miedzy innymi takich zagadnień jak:
lokalizacja i rodzaj instalacji, dobór zewnętrznych agregatów chłodniczych, emisja dźwięku i ciepła.
W ciągu roku, podczas wielu spotkań, szkolimy klientów końcowych w tematach związanych z bezpieczną i wydajną produkcją żywności. Nasze seminaria są prowadzone z naszymi partnerami handlowymi i profesjonalnymi kucharzami lub technologami na terenie całej Polski.

Firmy oferujące nasze produkty korzystają także z naszego know-how i doświadczeń technicznych.
Jako profesjonalny producent ciągle wprowadzamy innowacje i usprawniamy nasze produkty, dlatego też dbamy o kontakt z Klientami i wymianę doświadczeń.









Celem dalszej edukacji i szkoleń tworzymy nowe platformy praktycznej komunikacji – nasze kuchnie prezentacyjne są do Waszej dyspozycji. W nich odbywają się praktyczne i teoretyczne szkolenia oraz seminaria.

Ponadto dysponujemy profesjonalistami w każdym regionie kraju, którzy prowadzą szkolenia obejmujące różnego typu zagadnienia: kuchnie cateringowe, masowe żywienie lub restauracja á la Carte. Mamy możliwość organizowania interesujących seminariów lub wykładów. Nasi przeszkoleni, doświadczeni szefowie kuchni i freelancerzy używają języka użytkownika i dostarczają cennych wskazówek do codziennego użytkowania naszych urządzeń.

Jesteśmy po Państwa stronie, nawet po zakupie sprzętu korzystacie z naszej szerokiej oferty usługi wsparcia. Profesjonalna i kompleksowa pomoc dla użytkownika przy dostawie, instalacji i uruchomieniu - nie tylko aby można korzystać z nowych urządzeń , lecz przede wszystkim po to, żeby móc w pełni świadomie i w praktyce **wykorzystywać** możliwości naszych produktów.

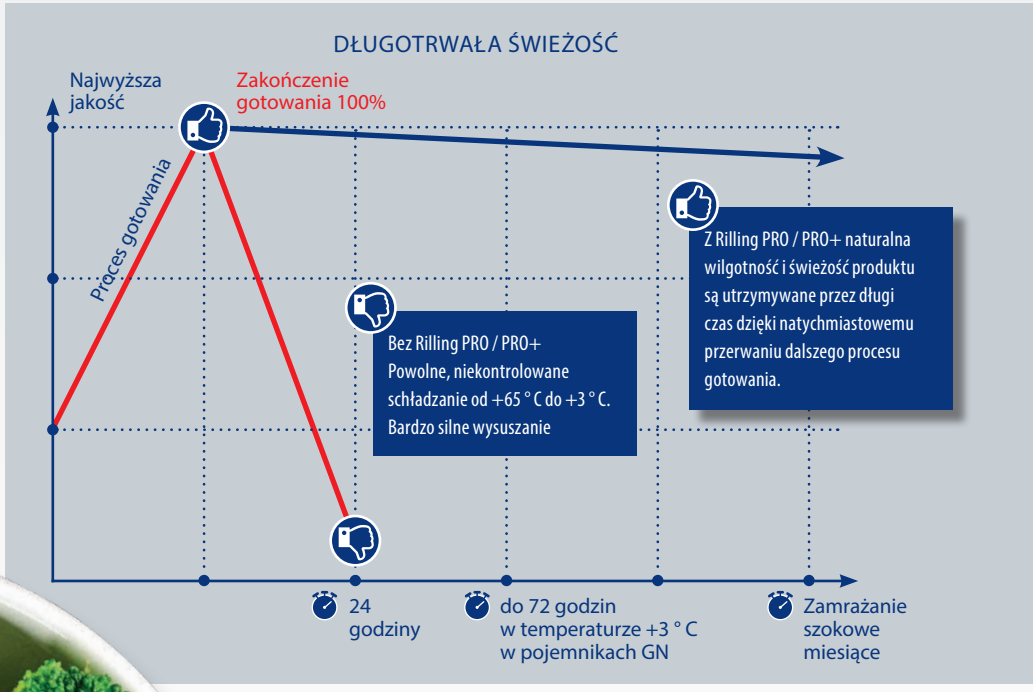


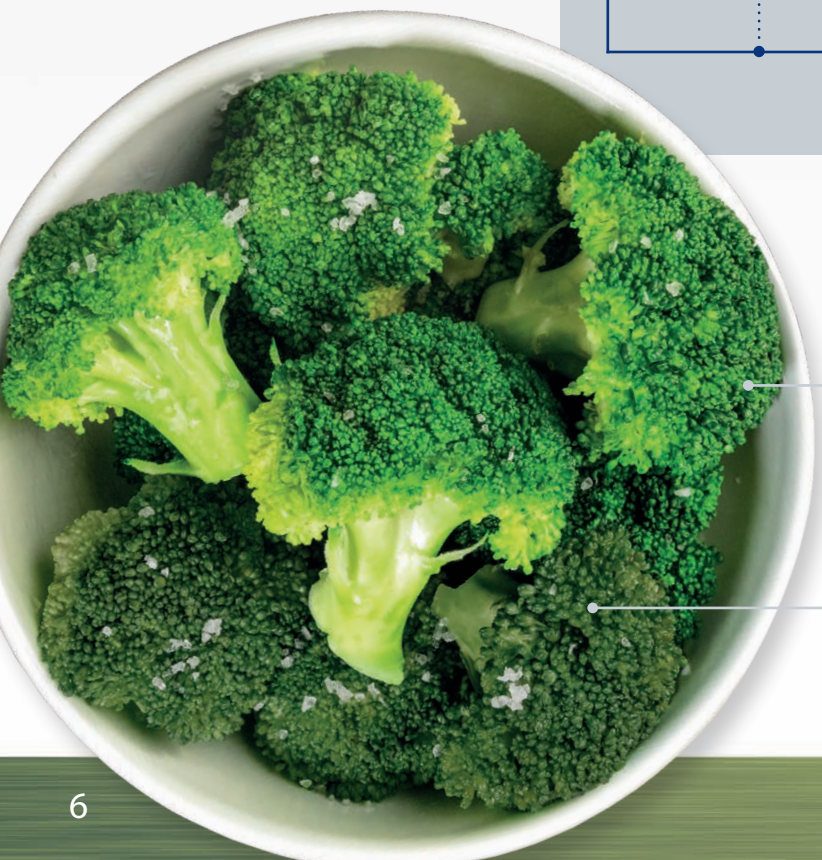
	Nr artykułu	Cena	PLN
Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia (bez kosztów dojazdu)	A7001872		**1.800,-**



Konserwacja z zachowaniem aromatu i świeżości

Tajemnica serwowania zawsze świeżych dań leży w procesie ich konserwacji. W przedziale temperatur +60°C i +10°C bakterie namnażają się w zawrotnym tempie, co ma wpływ m.in. na obniżenie jakości potraw. Można to zauważyć po zmianie koloru, a także utracie smaku i aromatu. Temu procesowi zapobiega technika szybkoschładzania Rilling made by Krosno-Metal. Produkty spożywcze w przeciągu maksymalnie ok. 90 min. zostają dogłębnie schłodzone do +3°C, tak, że bakterie nie mają szans na rozwój. Świeżość i smak są w pełni zachowane, jednocześnie termin przydatności do spożycia wydłuża się trzykrotnie. Higiena i bezpieczeństwo produktów spożywczych są bez przeszkód utrzymane.





Szokowo schłodzone brokuły
Smak pozostaje niezmieniony, podobnie jak konsystencja i intensywny kolor.

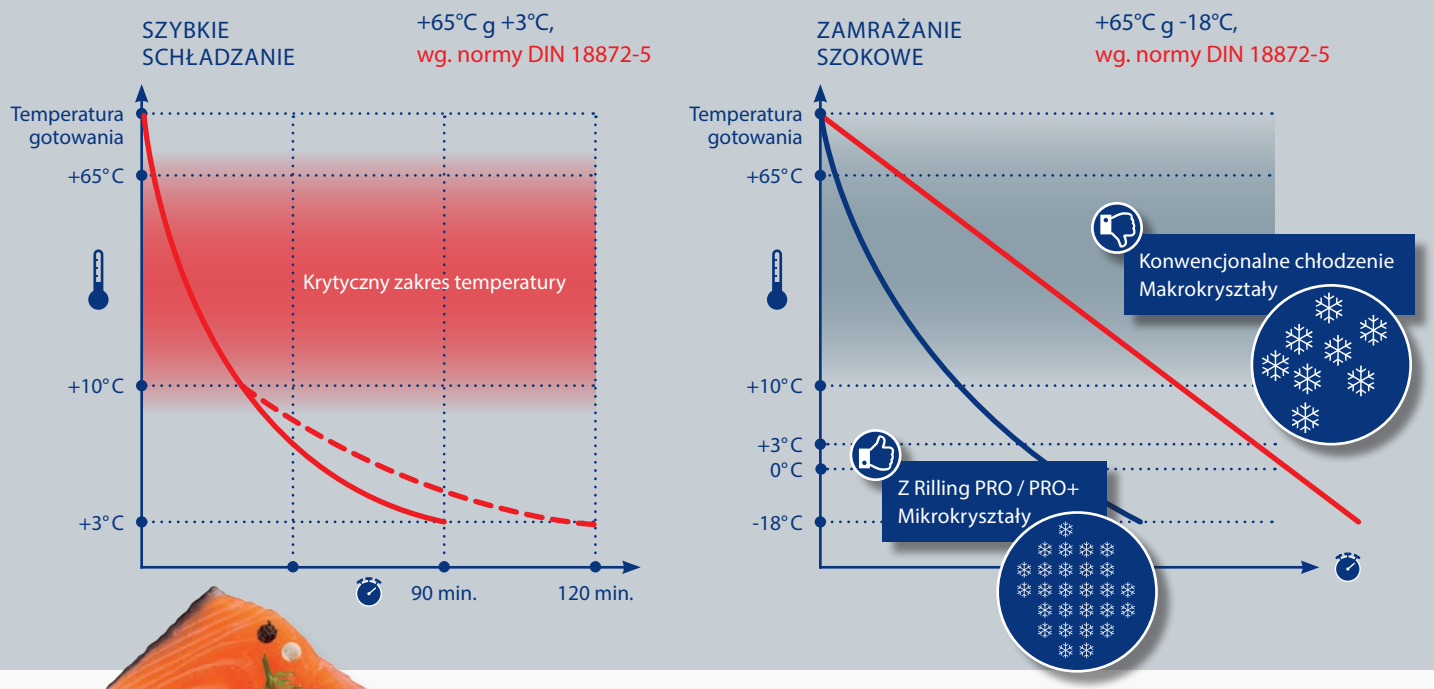
Brokuł schłodzony w temperaturze pokojowej
Warzywa tracą konsystencję i smak.

Produkty spożywcze, które są schładzane powoli wysuszają się oraz tracą wagę i smak.

Zamrażanie szokowe Pewny sposób konserwacji

W trakcie procesu tradycyjnego zamrażania tworzą się makrokryształy lodu, które uszkadzają strukturę produktu. Podczas rozmrażania zmienia się ich konsystencja i tracą one cenne wartości odżywcze.

Schładzarko zamrażarki szokowe Rilling made by Krosno-Metal w krótkim czasie zamrażają dogłębnie produkty. Przy temperaturze -40°C w komorze urządzenia następuje zamrożenie wnętrza produktu do -18°C. Naturalna wilgotność w produktach zostaje zakonserwowana i przekształcona w mikrokryształy lodu. Można to zauważyć po minimalnej utracie wagi produktu po rozmrożeniu. Kolor, konsystencja i smak pozostają zawsze świeże.





Szokowo zamrożony łosoś
Włókna, struktura i intensywny kolor pozostają nietknięte.

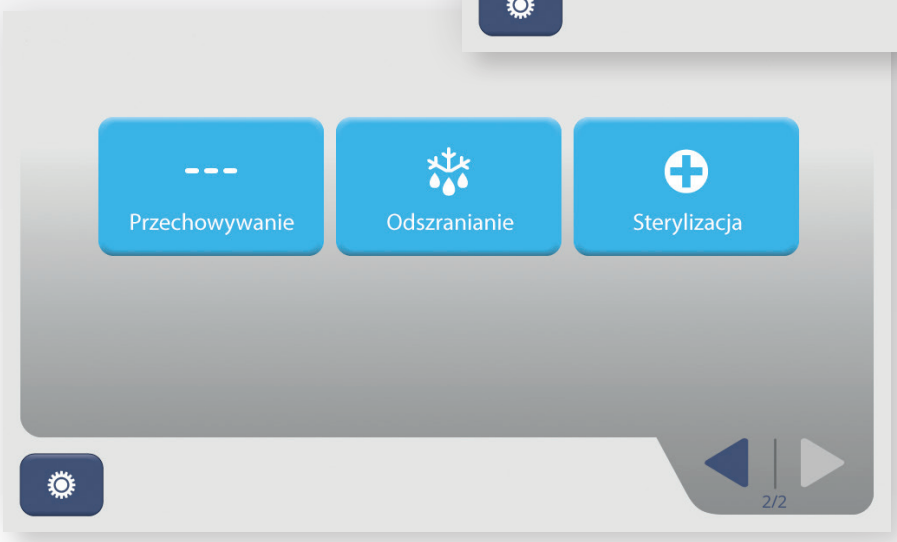
Łosoś zamrożony w zamrażarce
Tworzą się makrokryształy lodu, czego wynikiem jest utrata płynów i zmiana struktury włókien.

Inteligentne funkcje dla inteligentnej efektywności pracy

Intuicyjna, prosta obsługa i optymalnie zaprogramowane funkcje to Podstawy do inteligentnej pracy w nowoczesnej, dobrze zorganizowanej branży gastronomicznej. Panele sterowania naszych schładzarko-zamrażarek szokowych serii PRO i PRO PLUS są logiczne i tym samym oferują liczne przydatne funkcje do przygotowywania posiłków „na żądanie". Dla twojej kuchni daje to znacznie lepszy efekt. Możliwość planowania i większa elastyczność. Jakość, smak i aromat potraw są zachowane, co pozwala z sukcesem funkcjonować w dobrze zorganizowanej kuchni.

❄ Menu główne - PRO PLUS (w serii PRO widoczne są tylko niebieskie ikony) w tym momencie użytkownik wybiera żądany tryb pracy. Obsługa jest niezwykle prosta i odbywa się za pomocą przejrzyście skonstruowanego menu za pomocą zrozumiałych piktogramów.





❄ Drugi poziom menu głównego pokazuje dalsze tryby pracy





❄ W funkcji menu „szybkie schładzanie" i „szybkie zamrażanie" użytkownik wybiera zadany produkt. Może skorzystać z programów fabrycznych gdzie temperatura pracy, zakres temperatur produktu i prędkości pracy wentylatora są optymalnie dostosowane do danego produktu spożywczego, jak również może modyfikować dowolny cykl i dodawać indywidulane programy.



❄ Do bieżącego programu – tutaj program „szybkiego schładzania" panel sterowania pokazuje przydatne informacje jak np. obliczony czas zakończenia aktualnie uruchomionego cyklu, czas, który upłynął, temperaturę pracy i temperaturę rdzenia (wnętrza) produktu.





❄ Funkcja gotowania w niskiej temperaturze oferuje zaprogramowane programy. Podczas gotowania panel sterowania wyświetla wszystkie istotne informacje, np. wskazuje koniec czasu gotowania. Ta delikatna metoda przygotowania żywności gwarantuje równomierne gotowanie i intensywne doznania smakowe.



❄ Cykl łączony gwarantuje komfort i oszczędność czasu. Dania mogą zostać przygotowane nawet po zamknięciu kuchni poprzez wybór np. programu gotowania w niskiej temperaturze, a następnie automatycznie szokowo schłodzone lub szokowo zamrożone. Oznacza to nie tylko większą elastyczność czasu pracy dla pracowników, ale też zapewnia maksymalną higienę żywności.

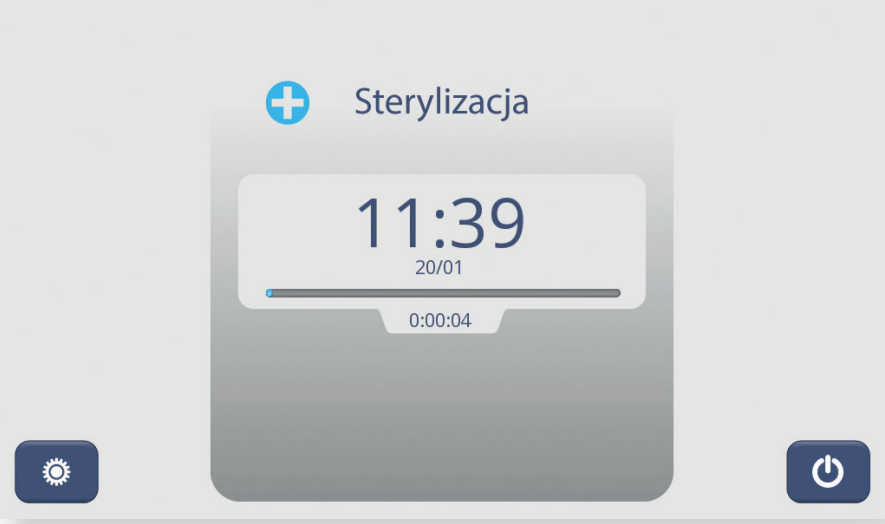
❄ Funkcja Smart Level - Inteligentna kontrola poziomu umożliwia zapisanie zdefiniowanego programu czasowego dla każdego poziomu prowadnic GN / EN. W rezultacie zapewnia maksymalną elastyczność dla różnorodnych produktów i potraw. Dostępna jest dla funkcji schładzania, zamrażania oraz termicznych.





❄ Zarówno PRO jak i PRO Plus oferują możliwość tworzenia programów indywidualnych, dostosowanych do potrzeb własnych użytkownika. Obsługa jest niezwykle prosta i umożliwia indywidualne ustawienie czasu, temperatury i prędkości wentylatora.

❄ Smart Steril – sterylizacja odbywa się za pomocą ozonowania. Ozon działa utleniająco na błonę komórkową mikroorganizmów (m.in. bakterii i roztoczy) niszczy je i ponownie rozkłada się na cząsteczki tlenu. Proces nie wymaga użycia żadnych środków chemicznych i jest stosowany głównie w szczególnie wrażliwych obszarach produkcji i konserwacji żywności. Ozon nazywany również „aktywowanym tlenem" jest jednym z najsilniejszych środków dezynfekujących na świecie (50 razy skuteczniejszy od chloru), a jego funkcją jest niszczenie bakterii, wirusów a także eliminacja zapachów.



»Jakość jest produktem dbałości o szczegóły«

Ten cytat autorstwa Andreasa Tenzera (niemieckiego filozofa i pedagoga) trafnie opisuje zalety schładzarko-zamrażarek serii Pro i Pro Plus.
Wiele przemyśleń i lata współpracy z profesjonalnymi gastronomami oraz szefami kuchni pozwoliły nam wspólnie opracować detale i funkcje naszych urządzeń, niezastąpionych w codziennej, ciężkiej a także często stresującej pracy.

Doskonałe efekty i sukcesy w Państwa kuchni powstają dzięki inteligentnym rozwiązaniom, efektywnej i bezproblemowej pracy naszych urządzeń. Skorzystajcie Państwo z naszego wieloletniego doświadczenia i kompetencji. A także naszej wspólnej pasji, jaką jest profesjonalna gastronomia.



❄ Dno komory z higienicznymi zaokrągleniami ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.



❄ Zbierające się na dnie skropliny mogą być w prosty sposób odprowadzone.



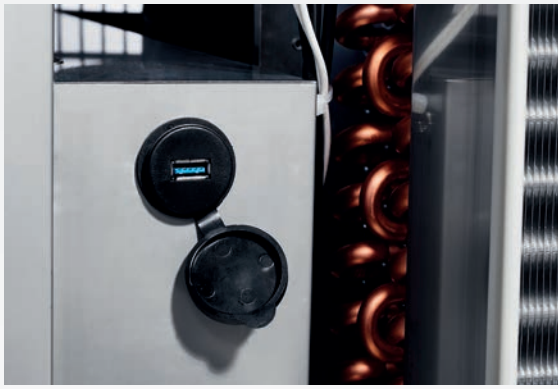
❄ Po zakończeniu pracy komora urządzenia powinna zostać osuszona. Dzięki unikalnemu rozwiązaniu »Smart Door Click« drzwi pozostaną otwarte pod określonym kątem.











❄ 3-punktowa sonda temperatury rdzenia jest wodoodporna i solidnie zamontowana w drzwiach urządzenia. Uszkodzoną sondę można łatwo i szybko wymienić.

❄ »Smart Probe«: Urządzenie rozpoznaje samodzielnie i automatycznie czy sonda została umieszczona poprawnie wewnątrz produktu. Odpowiednio pod względem temperatury i czasu zdefiniowany program jest wykonywany.

❄ W pełni higieniczne, a jednocześnie łatwo dostępne złącza USB, Ethernet (RJ45) i RS485 zlokalizowane w maszynowni urządzenia. Za pośrednictwem tych złączy dane HACCP, przepisy lub aktualizacje oprogramowania mogą być przekazywane.





❄ Łatwy dostęp po otwarciu blendy maszynowni umożliwia dokładne czyszczenie parownika i skraplacza.

Schładzarko-zamrażarki szokowe

❄ Smart Door Automatic dla większej wydajności i bezpieczeństwa: Schładzarko-zamrażarka szokowa to jedyne urządzenie w profesjonalnej kuchni, w którym użytkownicy muszą otworzyć drzwi trzymając w ręku gorący produkt spożywczy.

Poprzez czujnik zbliżeniowy w obszarze podłogi drzwi urządzenia otwierają się automatycznie i gorące pojemniki GN lub blachy nie muszą być odstawiane na bok. Obsługa jest tym samym znacznie uproszczona i szybsza.











❄ Wszystkie schładzarko-zamrażaki szokowe PRO i PRO PLUS są dostosowane do pojemników GN lub blach piekarniczych EN6040 o różnych głębokościach. Stelaż w komorze można łatwo przestawić i tym samym różne rodzaje pojemników / blach mogą być używane. Opcjonalnie dostarczamy prowadnice do blach 400 X 600 GN 1 / 1.

❄ Pełna uszczelka magnetyczna - drzwi wyprofilowane do wewnątrz, aby zwiększyć efektywność energetyczną.



❄ Dotykowy panel sterowania ze szkłem TFT posiada klasę szczelności IP53.



Możecie Państwo wybrać - w zależności od indywidualnych wymagań i potrzeb - najbardziej odpowiednią serię dla Was:

Seria PRO i PROPlus

PRO: Schładzanie i zamrażanie szokowe z wszechstronnymi programami do szokowego schładzania i zamrażania żywności.

PRO PLUS: Urządzenie wielofunkcyjne ze wszystkimi funkcjami serii PRO. Dodatkowo zróżnicowane możliwości funkcji termicznej, na przykład: gotowanie w niskich temperaturach do + 80°C, funkcja garowania, sterylizacji (Smart Steril) i inteligentne drzwi automatyczne (Smart Door Automatik) i wiele więcej - patrz tabela.

Funkcje	PRO	PROPlus
Szokowe schładzanie	❄	❄
Szokowe zamrażanie	❄	❄
Gotowanie w niskich temperaturach	–	❄
Garowanie	–	❄
Fermentacja	–	❄
Rozmrażanie	–	❄
Utrzymanie ciepła	–	❄
Cykl kombinowany	–	❄
Wstępnie zapisane programy	❄	❄
Inteligentna kontrola poziomu - Smart Level Control	❄	❄
Inteligentna sterylizacja - Smart Steril	–	❄
Inteligentne uchylanie drzwi - Smart Door Click	❄	❄
Inteligentna automatyka otwierania drzwi - Smart Door Automatik	–	❄

Schładzarko-zamrażarka PRO 4 x GN 1/1

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)



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

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

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20kg

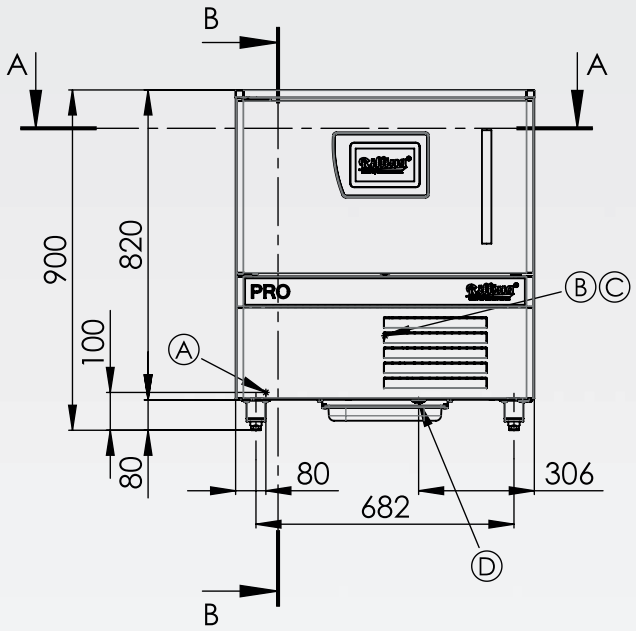
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 15 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	4 pary przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ0411D**		**31.667,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ0411D**		**26.367,-**

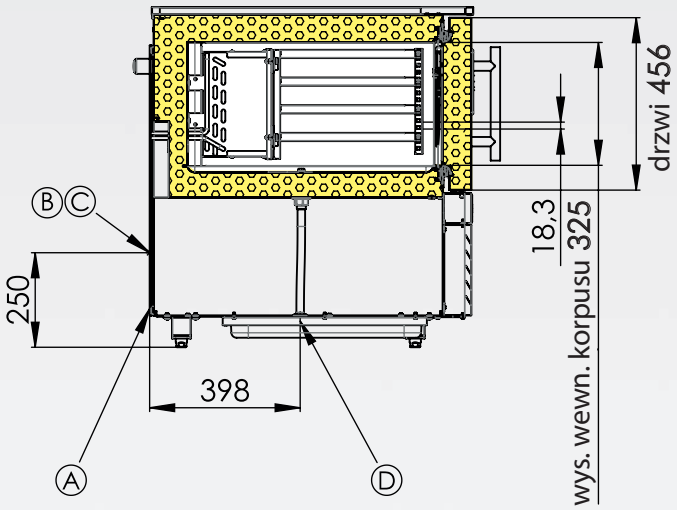
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 4xGN1/1*	A702 330	**9.143,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**
Podstawa dla pieców konwekcyjno-parowych z miejscem dla SKC4	ASKFGUQ0411	**2.452,-**
Podstawa dla schładzarko-zamrażarki z miejscem na GN SKC4	ASKFGOQ0411	**2.848,-**

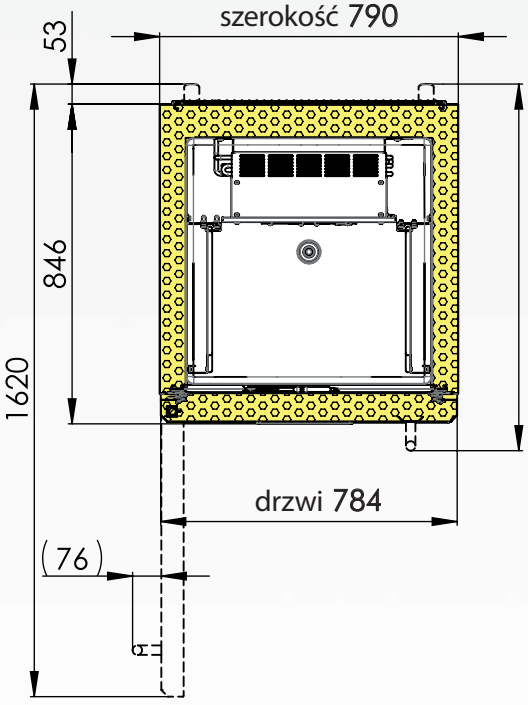
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A
szerokość 790



Ⓐ Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

Ⓑ Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

Ⓒ Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

Ⓓ Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 15kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 15kg

Parametry przyłącza:	230V / 50Hz / 0,8kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	1.300W (-10°C / +45°C) VT
	420 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	8 x GN 1/1 20 mm głębokości lub
	8 x EN 600x400 mm
	15 poziomów, odstęp 18,3 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO 8 x GN 1/1

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)



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

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

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40kg

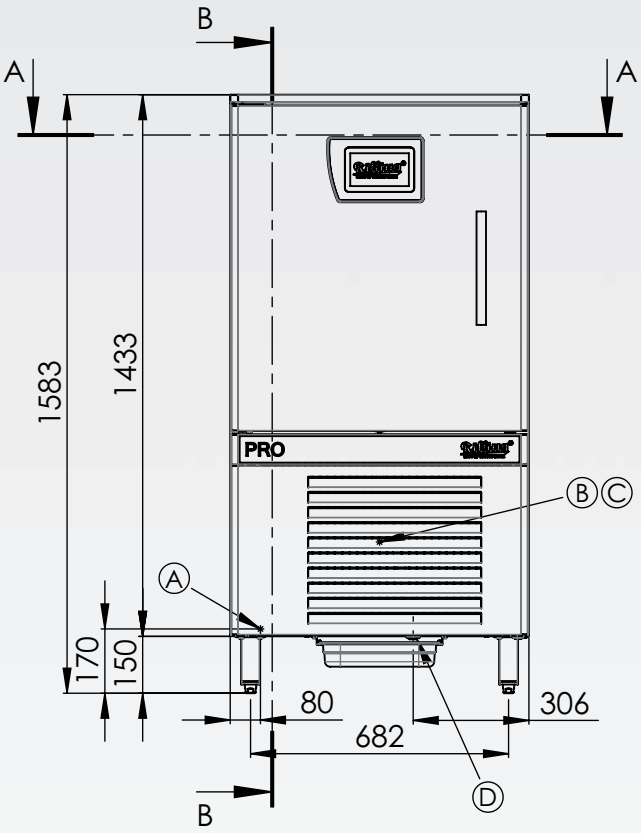
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 29 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 29 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	8 par przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ0811D**		**40.942,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ0811D**		**33.787,-**

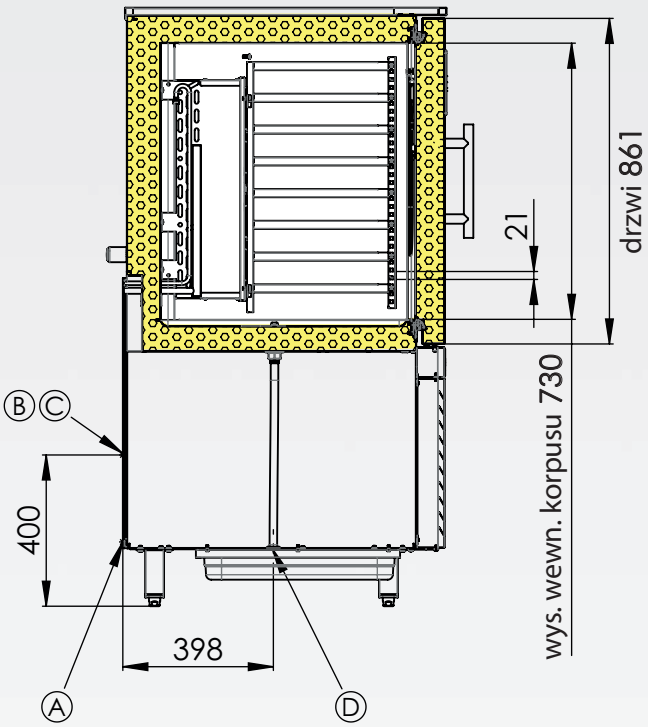
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 8xGN1/1*	A702 331	**12.984,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**

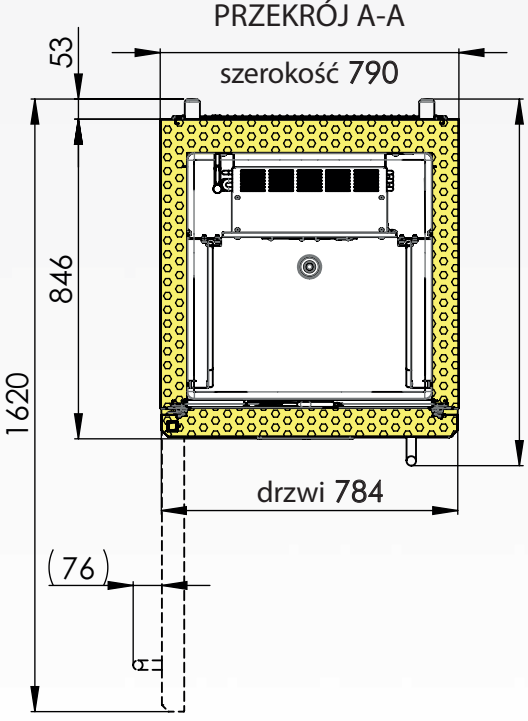
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A



(A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

(B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 29kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Parametry przyłącza:	230V / 50Hz / 1,1kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	3.580W (-10°C / +45°C) VT
	900 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	16 x GN 1/1 20 mm głębokości lub
	16 x EN 600x400 mm
	31 poziomów, odstęp 21 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO 10 x GN 1/1



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)

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

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

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50kg

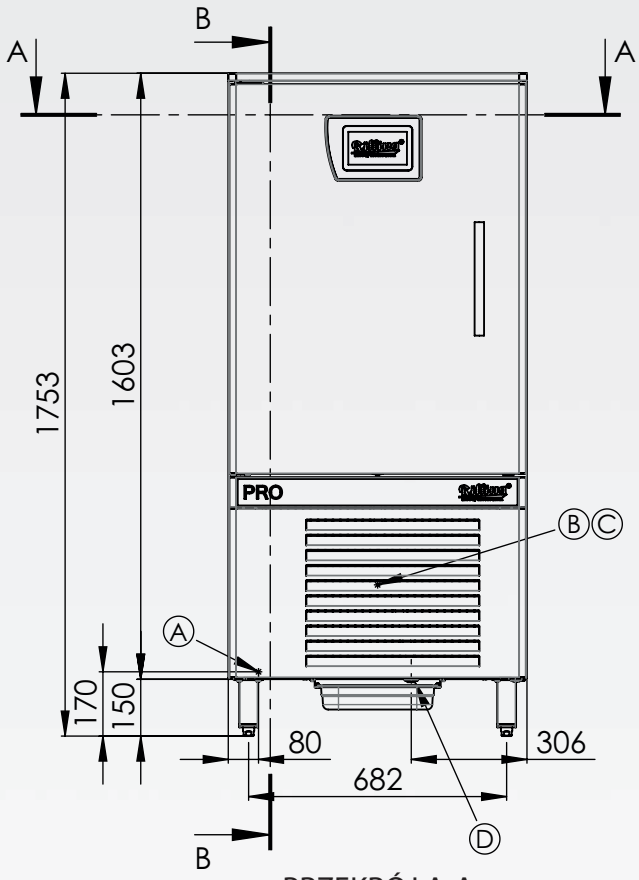
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 36 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 36 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	10 par przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ1011D**		**51.542,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ1011D**		**39.086,-**

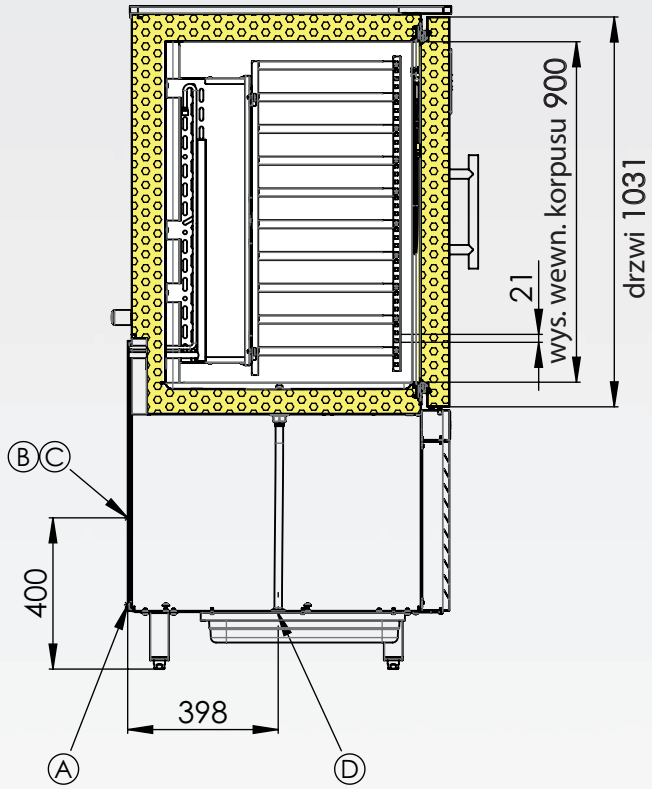
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 10xGN1/1*	A702 333	**15.767,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**

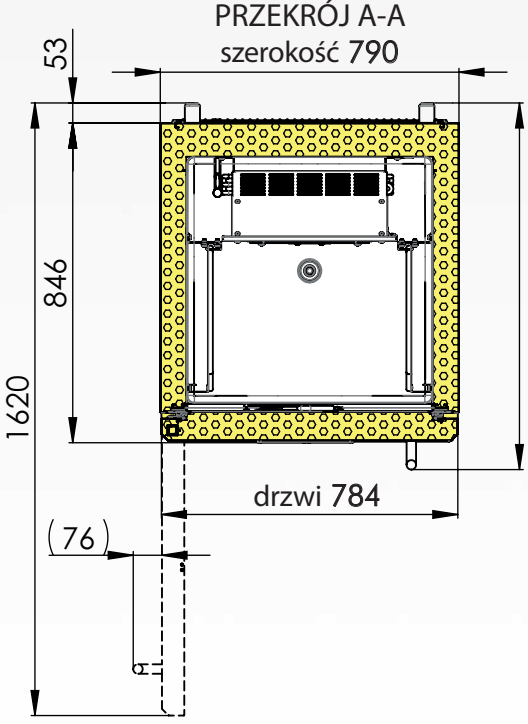
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A
szerokość 790



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

(B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 36kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Parametry przyłącza:	400V / 50Hz / 2,5kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	5.330W (-10°C / +45°C) VT
	1.280 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	20 x GN 1/1 20 mm głębokości lub
	20 x EN 600x400 mm
	39 poziomów, odstęp 21 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO 13 x GN 1/1



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)

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

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

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65kg

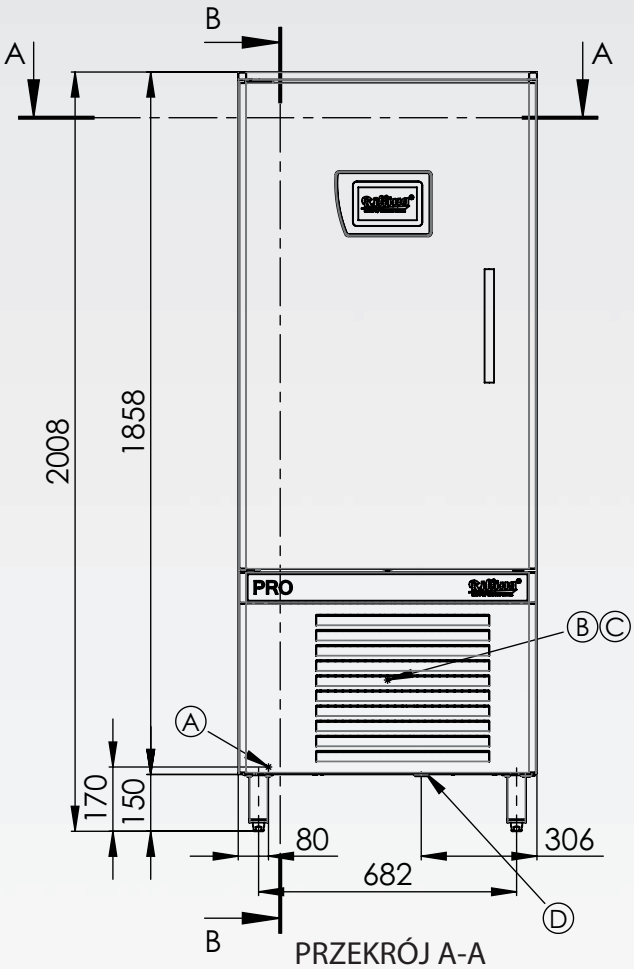
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	13 par przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ1311D**		**58.166,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ1311D**		**43.592,-**

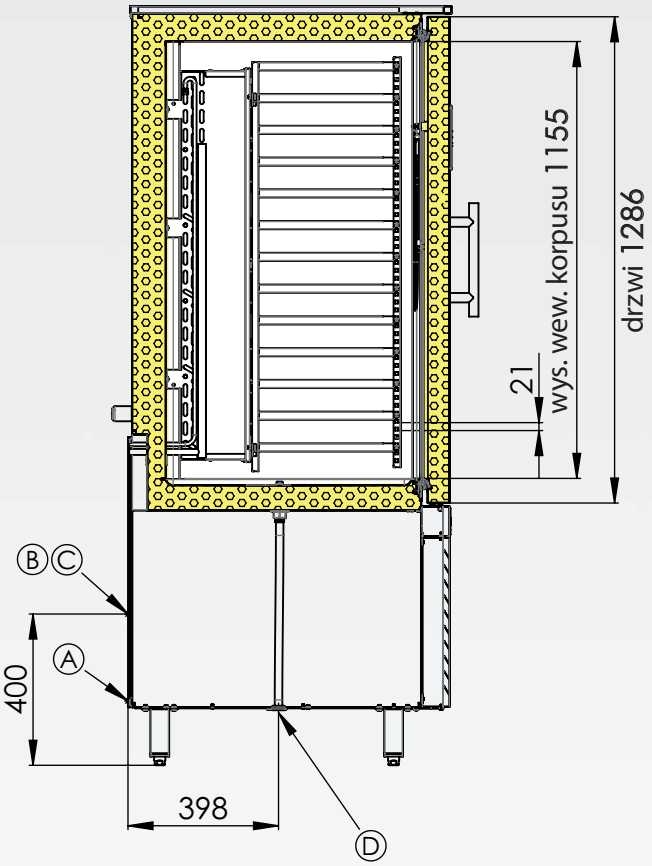
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 13xGN1/1*	A702 334	**17.622,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**

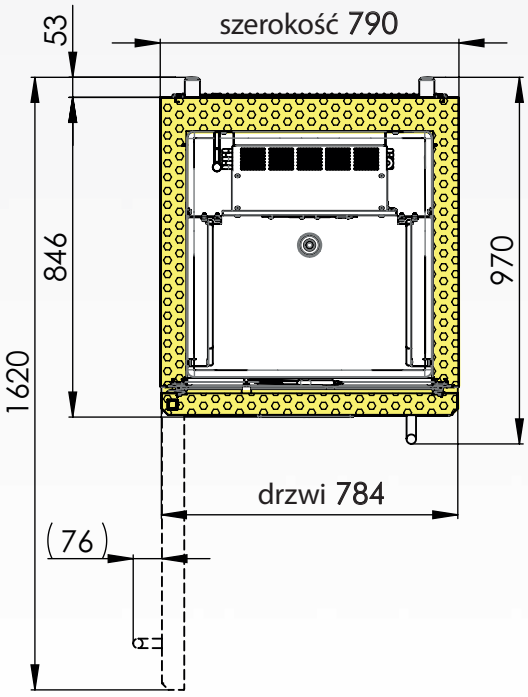
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

(B) Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(C) Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 47kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 47kg

Parametry przyłącza:	400V / 50Hz / 2,9kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	7.630W (-10°C / +45°C) VT
	1.480 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	26 x GN 1/1 20 mm głębokości lub
	26 x EN 600x400 mm
	51 poziomów, odstęp 21 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO Plus 4 x GN 1/1

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)

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



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

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20kg

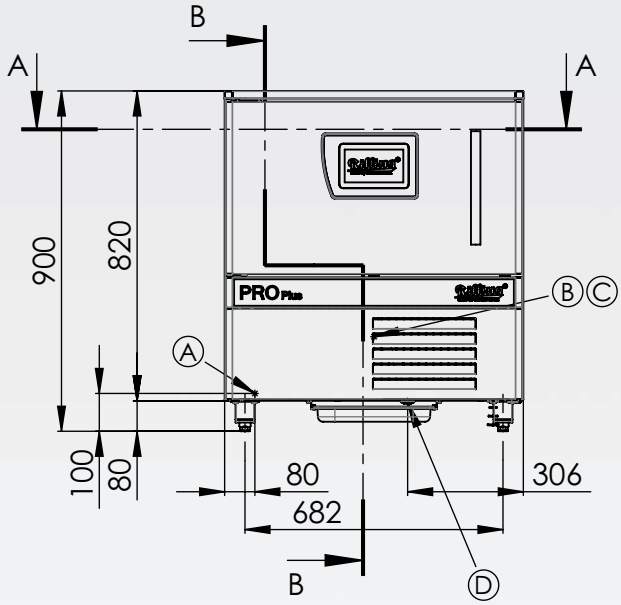
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 15 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	4 pary przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda rdzeniowa
	Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi
	Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ0411D-PP**		**40.942,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ0411D-PP**		**35.642,-**

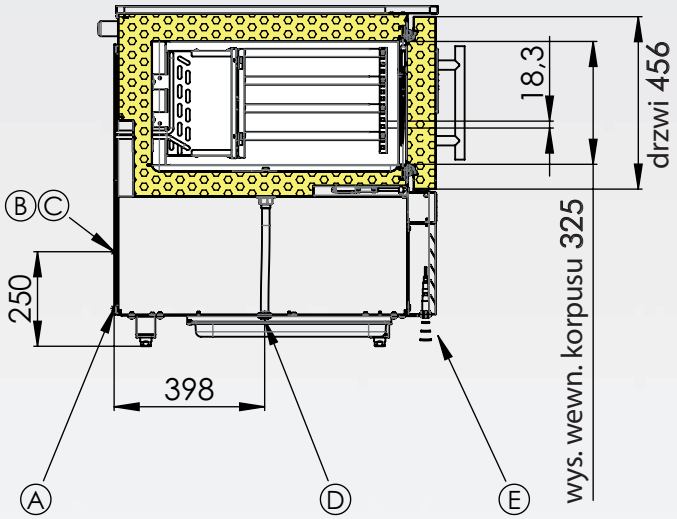
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 4xGN1/1*	A702 330	**9.143,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**
Podstawa dla pieców konwekcyjno-parowych z miejscem dla SKC4	ASKFGUQ0411	**2.452,-**
Podstawa dla schładzarko-zamrażarki z miejscem na GN SKC4	ASKFGOQ0411	**2.848,-**

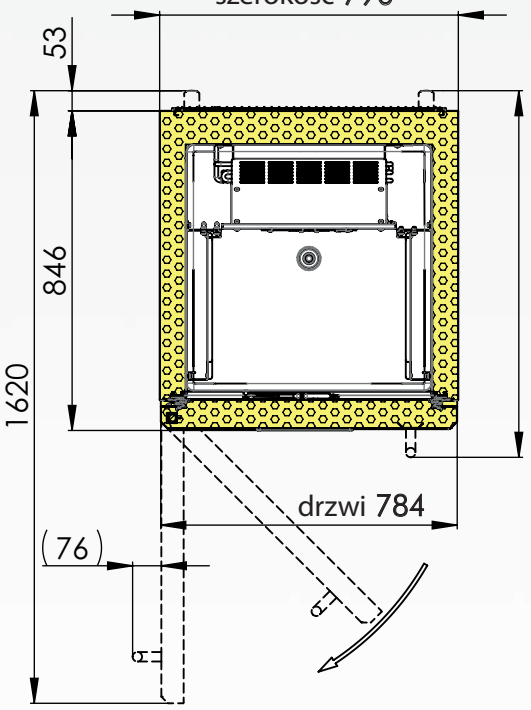
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A
szerokość 790



Ⓐ Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

Ⓑ Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

Ⓒ Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

Ⓓ Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

Ⓔ Automatyczne otwieranie drzwi.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 15kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 15kg

Parametry przyłącza:	230V / 50Hz / 0,8kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	1.300W (-10°C / +45°C) VT
	420 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	8 x EN 600x400 mm
	15 poziomów, odstęp 18,3 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO Plus 8 x GN 1/1

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)

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



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

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 40kg

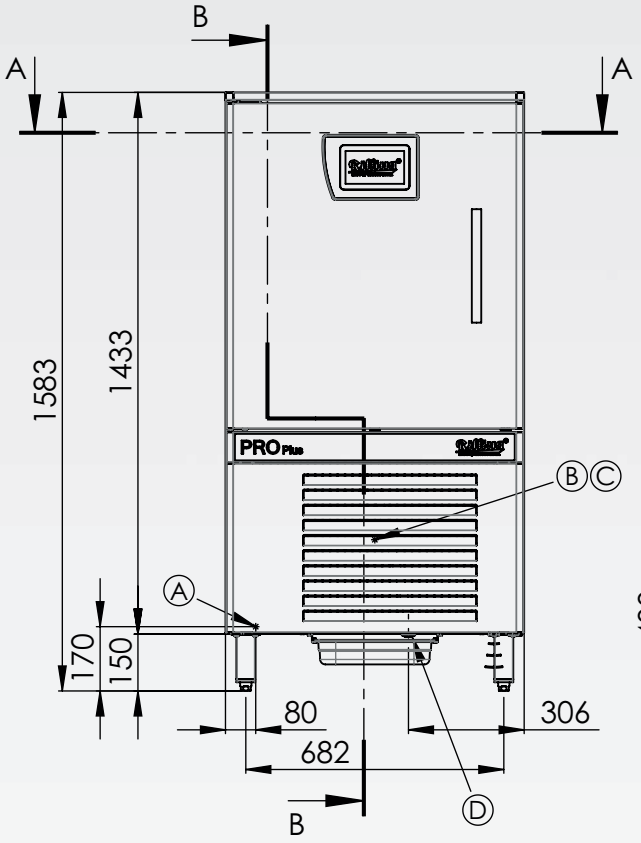
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 29 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 29 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	8 par przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda rdzeniowa
	Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi
	Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ0811D-PP**		**50.216,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ0811D-PP**		**43.062,-**

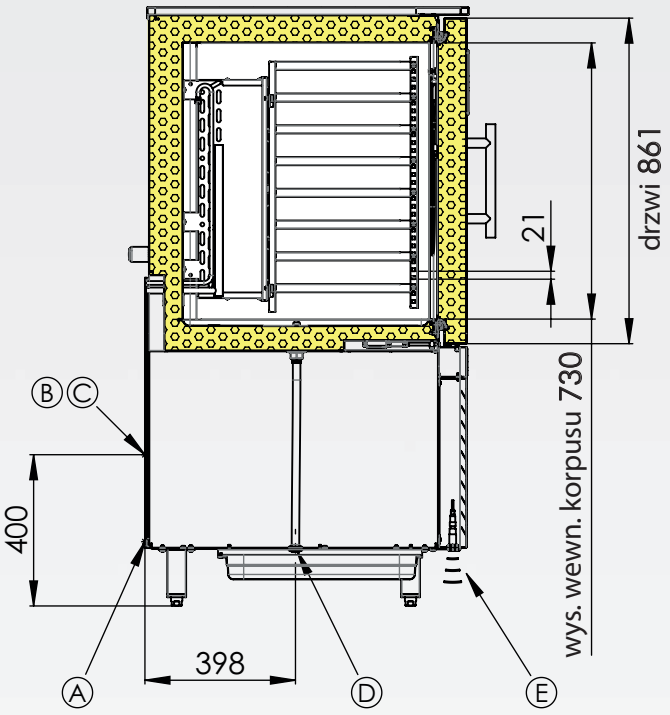
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 8xGN1/1*	A702 331	**12.984,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**

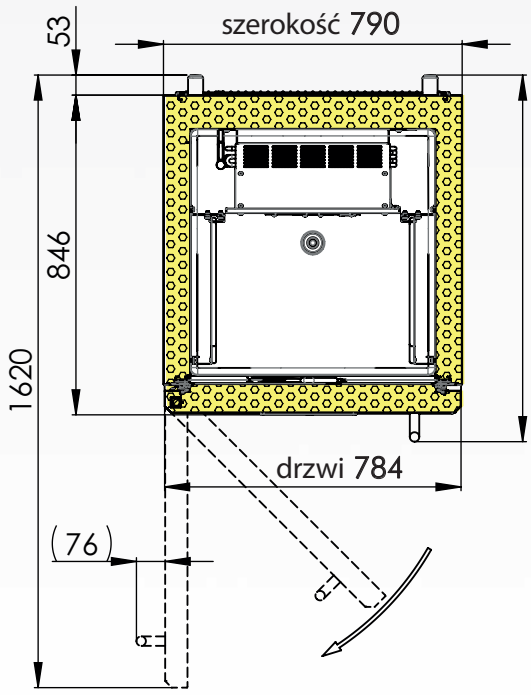
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A
szerokość 790



(A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

(B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

(E) Automatyczne otwieranie drzwi.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 29kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Parametry przyłącza:	230V / 50Hz / 1,1kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	3.580W (-10°C / +45°C) VT
	900 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	16 x EN 600x400 mm
	31 poziomów, odstęp 21 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO Plus 10 x GN 1/1



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)

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

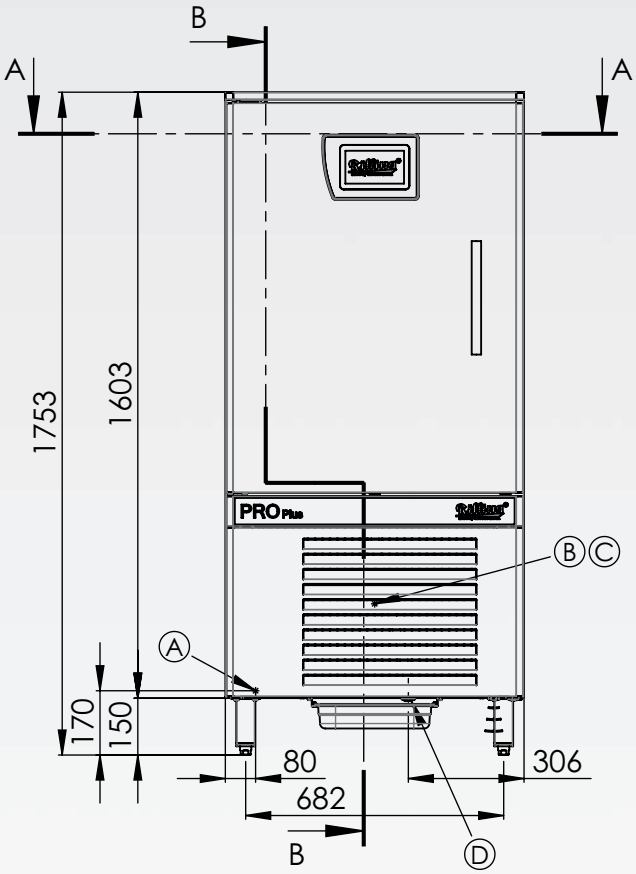
Wymiar:	790x846x1753 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy:	R452a
Zasilanie - Moc:	400 V / 2,5 kW
Moc chłodnicza:	5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)
Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 50kg	
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 36 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 36 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	10 par przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda rdzeniowa
	Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi
	Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ1011D-PP**		**62.141,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ1011D-PP**		**49.686,-**

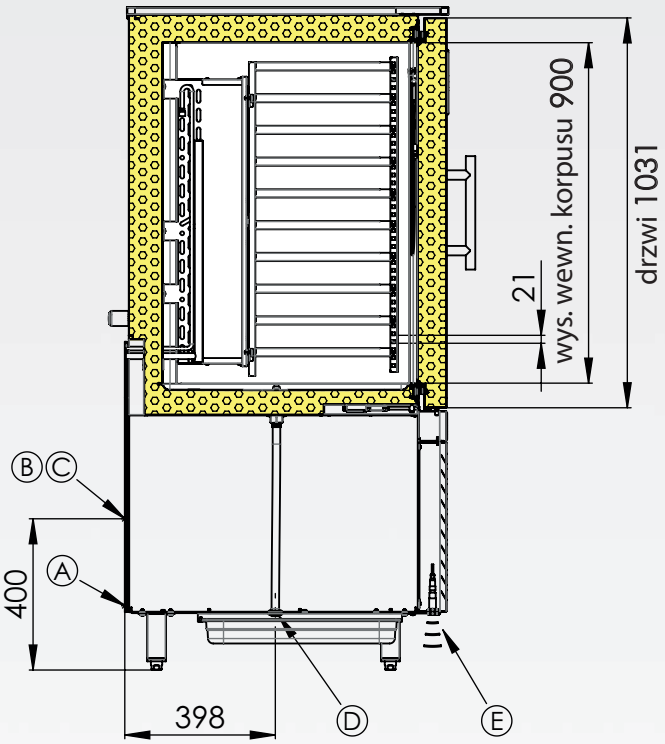
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 10xGN1/1*	A702 333	**15.767,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**

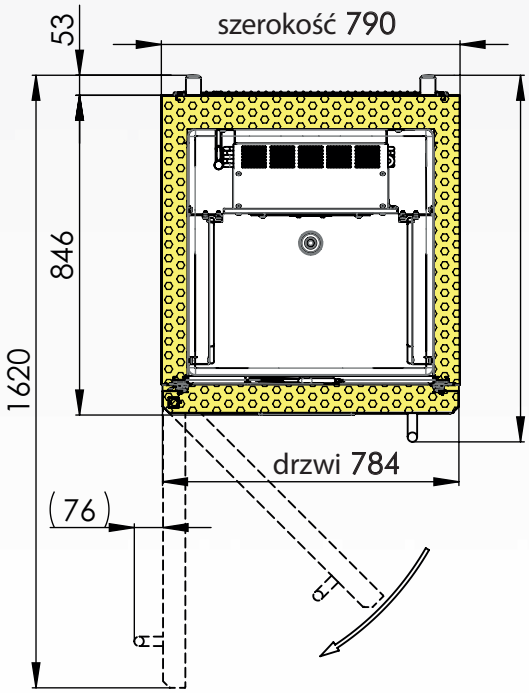
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

(B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

(E) Automatyczne otwieranie drzwi.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 36kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Parametry przyłącza:	400V / 50Hz / 2,5kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	5.330W (-10°C / +45°C) VT
	1.280 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	20 x EN 600x400 mm
	39 poziomów, odstęp 21 mm

Schładzarko-zamrażarka PRO Plus 13 x GN 1/1



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)

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

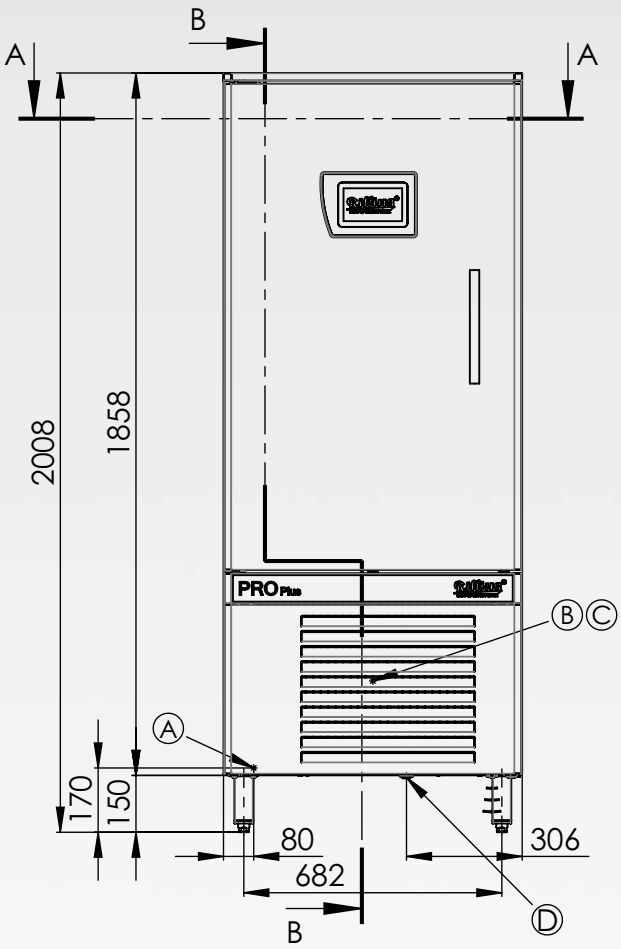
Wymiar:	790x846x2008 mm (LxDxH)
Czynnik chłodniczy:	R452a
Zasilanie - Moc:	400 V / 2,9 kW
Moc chłodnicza:	7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)
Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65kg	
Wydajność szybkiego schładzania:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.
Wydajność zamrażania szokowego:	na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.
Wyposażenie standardowe:	13 par przestawnych prowadnic
	3-punktowa sonda rdzeniowa
	Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi
	Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory

	Nr artykułu	Cena	PLN
Z własnym chłodzeniem	**ASK FMEQ1311D-PP**		**72.741,-**
Dostosowana do centralnego układu chłodzenia	**ASK FZKQ1311D-PP**		**58.166,-**

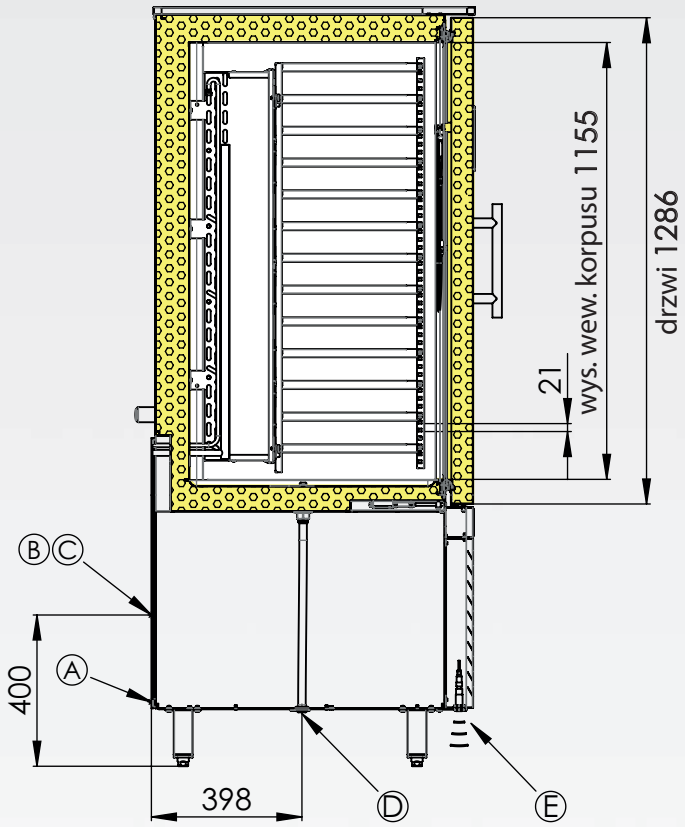
Dopłaty

Zestaw kół	A700 061	**674,-**
Zawiasy z prawej strony	A702 327	**371,-**
Agregat zewnętrzny do SKC 13xGN1/1*	A702 334	**17.622,-**
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa	A702 328	**389,-**
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa	A702 329	**389,-**
Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1	A702 335	**na zapytanie**

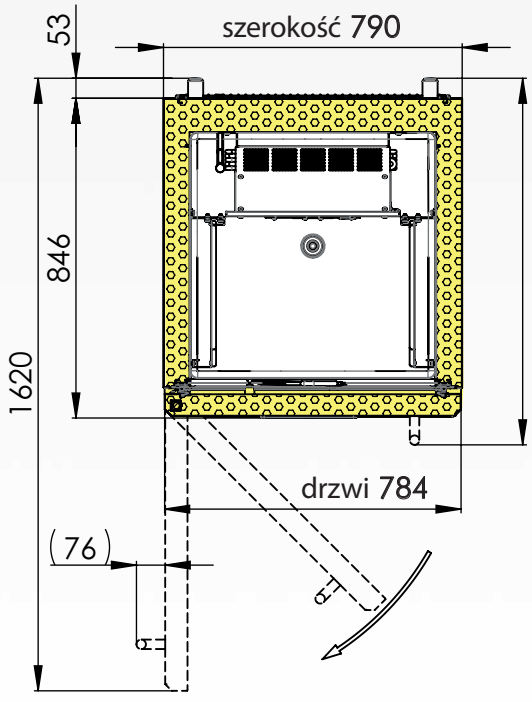
* montaż po stronie zamawiającego



PRZEKRÓJ B-B



PRZEKRÓJ A-A
szerokość 790



(A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.

(B) Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(C) Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu).

(D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.

(E) Automatyczne otwieranie drzwi.

Wydajności:
maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg
wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 47kg
wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 47kg

Parametry przyłącza:	400V / 50Hz / 2,9kW / 16A
Czynnik chłodniczy:	R452A
Moc chłodzenia:	7.630W (-10°C / +45°C) VT
	1.480 W (-35°C / +45°C) VT
Max. załadunek poprzeczny:	13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub
	17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub
	26 x EN 600x400 mm
	51 poziomów, odstęp 21 mm

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna 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 szokowego produktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

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 na 20xGN 1/1 lub 20x EN 60x40 alternatywnie dla wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich renomowanych producentów o odpowiedniej pojemności.

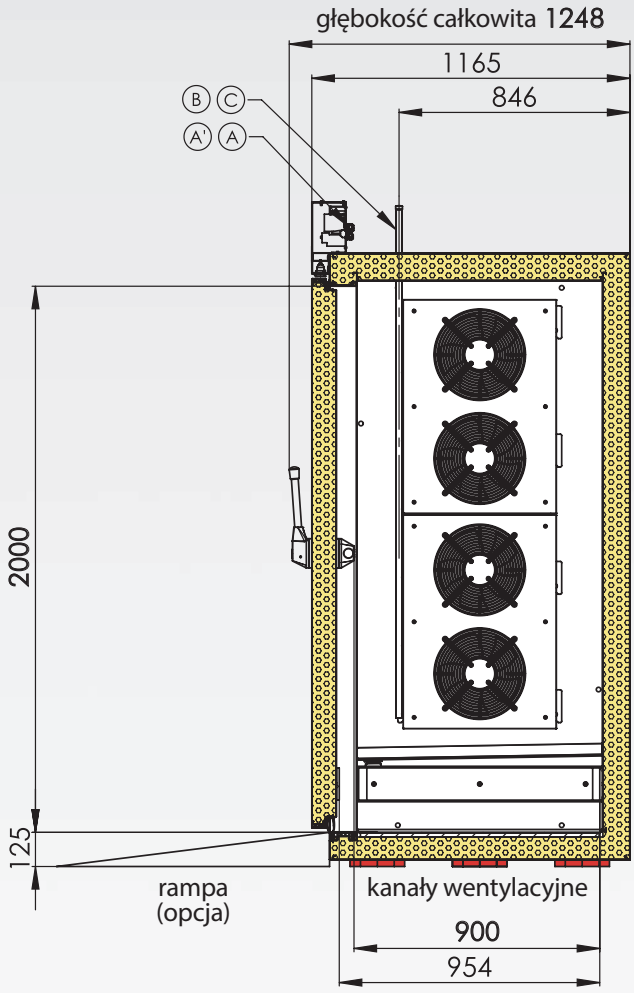
Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

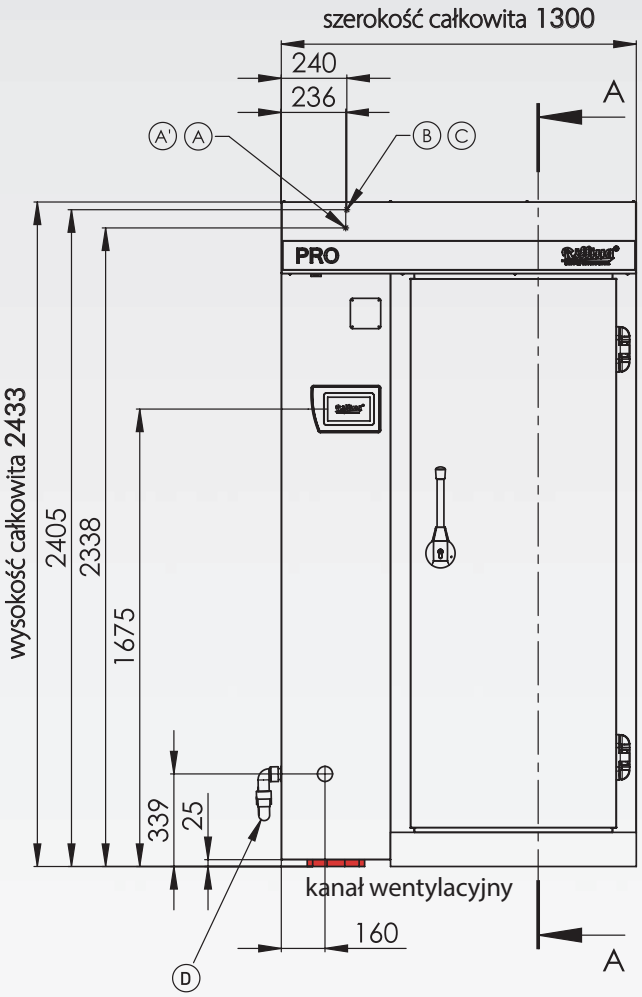
Agregat jest dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia.

	Nr artykułu	Cena PLN
Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A **Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.**		
Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą	**ASKFMSE2011D-MB**	**158.000,-**
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFMSE2011D-OB***	**152.300,-**
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą	**ASKFMSD2011D-MB**	**174.000,-**
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFMSD2011D-OB***	**166.100,-**
Do podłączenia na miejscu instalacji do zewnetrznego agregatu		
Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą	**ASKFZKE2011D-MB**	**103.200,-**
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFZKE2011D-OB***	**97.500,-**
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą	**ASKFZKD2011D-MB**	**119.200,-**
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFZKD2011D-OB***	**111.300,-**
Dopłaty (opcje)		
Rampa wjazdowa**	A702585	**6.000,-**
Funkcja sterylizacji - generator ozonu	A702584	**2.780,-**
Agregat dostarczany niezaleznie, jako osobna jednostka	A702587	**54.800,-**

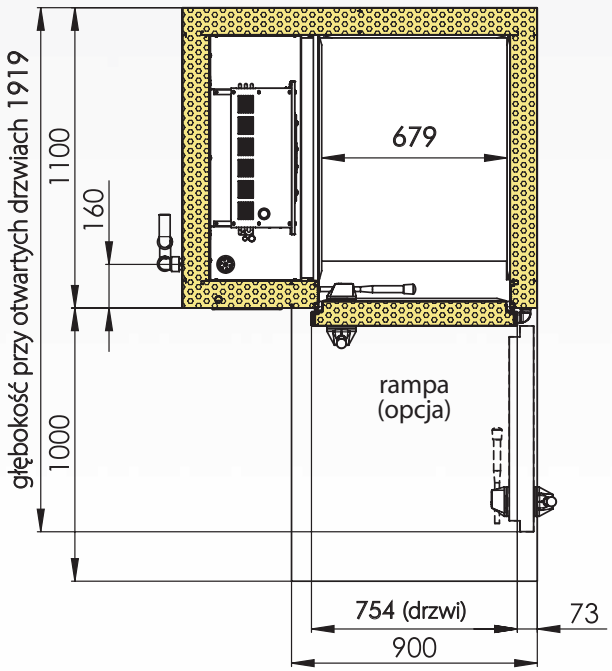
* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.
** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.
Układ chłodniczy dla CO_2 - patrz strona 36/37

PRZEKRÓJ A-A





PRZEKRÓJ B-B



Ⓐ Zasilanie elektryczne 400V (5 x 4 mm²)

Wymiary:	zewnętrzne: 1300x1248x2433 mm (LxDxH) wewnętrzne: 679x900x2000 mm (LxDxH)
Pojemność:	20 x GN 1/1 (wózek półkowy) wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 18872-5: 110 kg (+65°C / +3°C) w 90 min. wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 18872-5: 95 kg (+65°C / -18°C) w 240 min.
Maksymalna wydajność:	150 kg
Zasilanie - Moc:	400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A
Zabezpieczenie:	25 A zwłoczne
Czynnik chłodniczy:	R452A, alternatywnie CO_2
Moc chłodnicza:	14.700 W (-10°C / +40°C) VT 6.700 W (-30°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny):	47 dB

Schładzarko-zamrażarka szokowa wjezdna 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 szokowego produktów. Sterowanie Easy-Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych i manualnej obsługi sterowania, ze złączami USB, Ethernet (RJ45) i RS485.

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 na 20xGN 1/1 lub 20x EN 60x40 lub 2 wózki 20xGN 1/1 alternatywnie do wózków półkowych do pieców konwekcyjno-parowych lub systemów bankietowych wszystkich popularnych producentów o odpowiedniej pojemności.

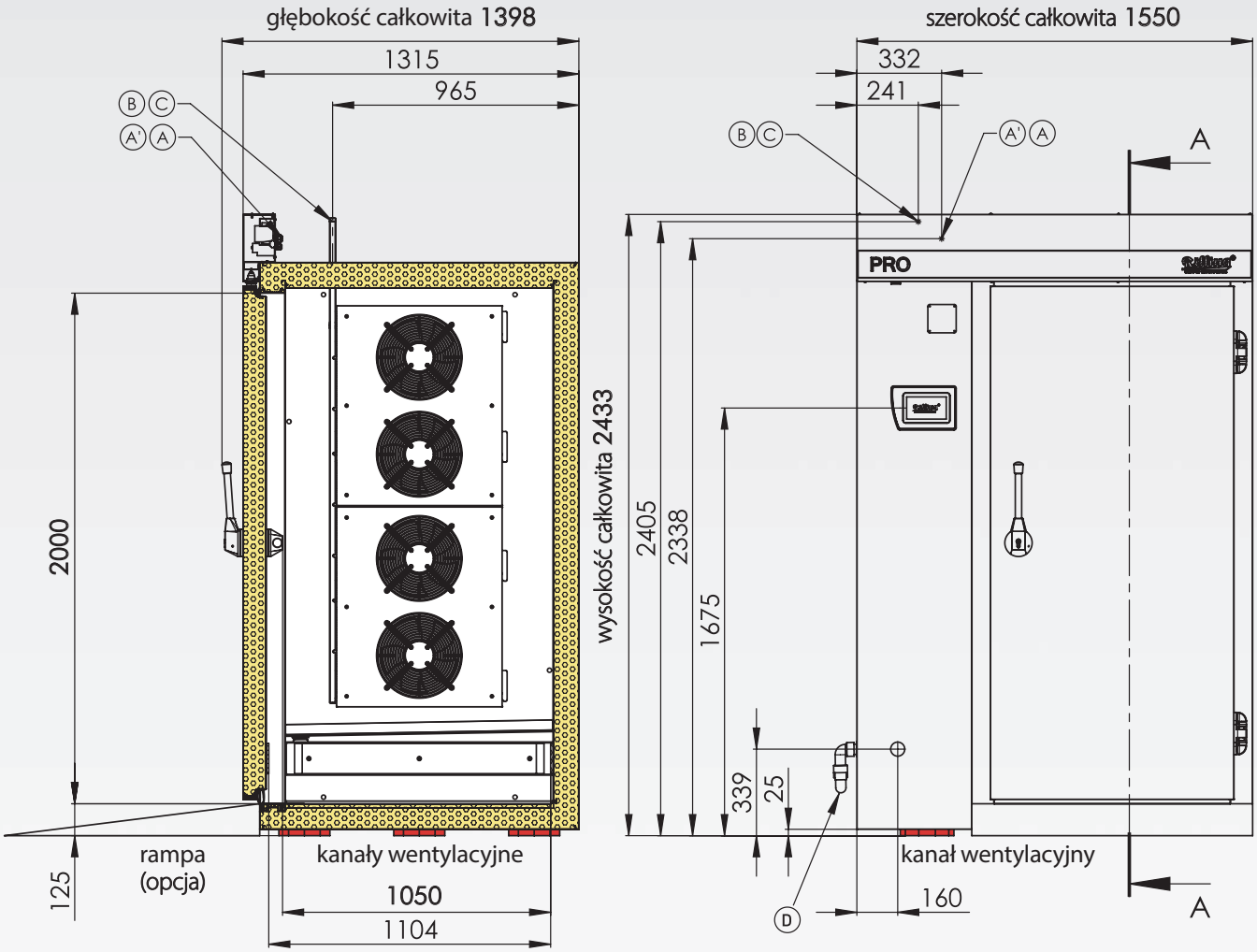
Urządzenie bez wózka wjezdnego. Urządzenie dostarczane jest w elementach i wymaga montażu w miejscu instalacji.

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

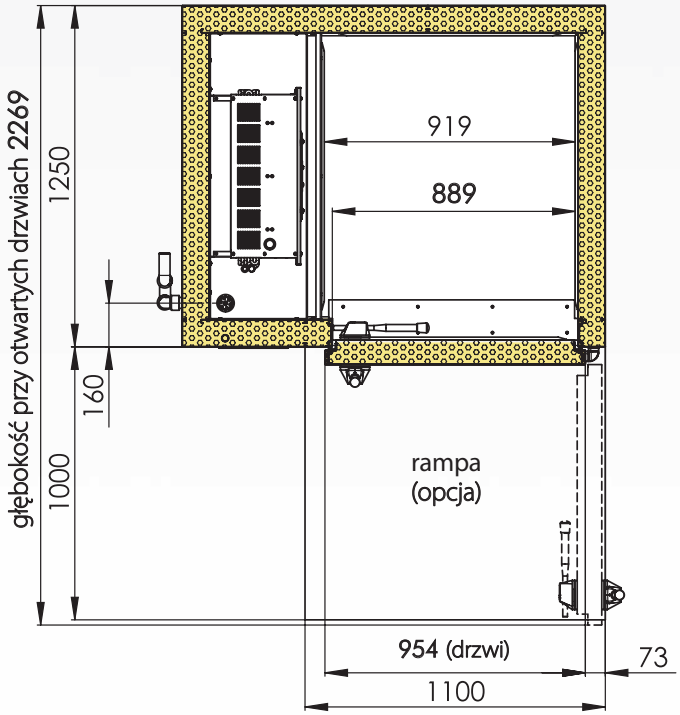
	Nr artykułu	Cena PLN
Z własnym chłodzeniem dla czynnika chłodniczego R452A		
Agregat dostarczany oddzielnie, wypełniony obojętnym gazem, do podłączenia w miejscu instalacji.		
Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą	**ASKFMSE4011D-MB**	**208.000,-**
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFMSE4011D-OB***	**201.700,-**
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą	**ASKFMSD4011D-MB**	**224.000,-**
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFMSD4011D-OB***	**214.800,-**
Do podłączenia na miejscu do zewnętrznego agregatu		
Urządzenie wjezdne z izolowaną podłogą	**ASKFZKE4011D-MB**	**117.200,-**
Urządzenie wjezdne bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFZKE4011D-OB***	**110.900,-**
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą	**ASKFZKD4011D-MB**	**133.200,-**
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym	**ASKFZKD4011D-OB***	**124.000,-**
Dopłaty (opcje)		
Rampa wjazdowa**	A702586	**6.700,-**
Funkcja sterylizacji - generator ozonu	A702584	**2.780,-**
Agregat dostarczany niezaleznie, jako osobna jednostka	A702588	**90.800,-**

* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.
** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.
Układ chłodniczy dla CO_2 - patrz strona 36/37

PRZEKRÓJ A-A



PRZEKRÓJ B-B



Ⓐ Zasilanie elektryczne 400V (5 x 6 mm²)

Wymiary:	zewnętrzne: 1550x1398x2433 mm (LxDxH) wewnętrzne: 919x1050x2000 mm (LxDxH)
Pojemność:	40 x GN 1/1 (wózek półkowy) wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 18872-5: 200 kg (+65°C / +3°C) w 90 min. wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 18872-5: 175 kg (+65°C / -18°C) w 240 min.
Maksymalna wydajność:	270 kg
Zasilanie - Moc:	400 V / 50 Hz / 13,5 kW / 28 A
Zabezpieczenie:	32 A zwłoczne
Czynnik chłodniczy:	R452A, alternatywnie CO_2
Moc chłodnicza:	24.000 W (-10°C / +40°C) VT 8.400 W (-30°C / +40°C) VT
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny):	55 dB

Układ chłodniczy CO_2 do podłączenia oddzielnego agregatu w miejscu montażu

Zestaw składa się z parownika CO_2, maksymalne ciśnienie robocze 60 bar, z elektronicznym zaworem rozprężnym. Obsługa elektronicznego zaworu rozprężnego za pośrednictwem sterownika schładzarki szokowej. Parownik wypełniony gazem obojętnym, konieczne wypełnienie na miejscu.

W technologii chłodniczej CO_2 urządzenie działa tylko w trybie chłodzenia. Funkcje zamrażania z przyczyn technicznych są niedostępne.

	Nr artykułu	Cena	PLN
CO_2 dla **ASKFZKQ0811 D 8 x GN1/1**	702468		**na zapytanie**
CO_2 dla **ASKFZKQ1011 D 10 x GN1/1**	702469		
CO_2 dla **ASKFZKQ1311 D 13 x GN1/1**	702470		
CO_2 dla **ASKFZKE 20 x GN1/1**	702591		
CO_2 dla **ASKFZKE 40 x GN1/1**	702592		

Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia (bez kosztów dojazdu)	701872		**1.800,-**



Układ chłodniczy CO_2 dla urządzeń z własnym chłodzeniem z oddzielnym agregatem

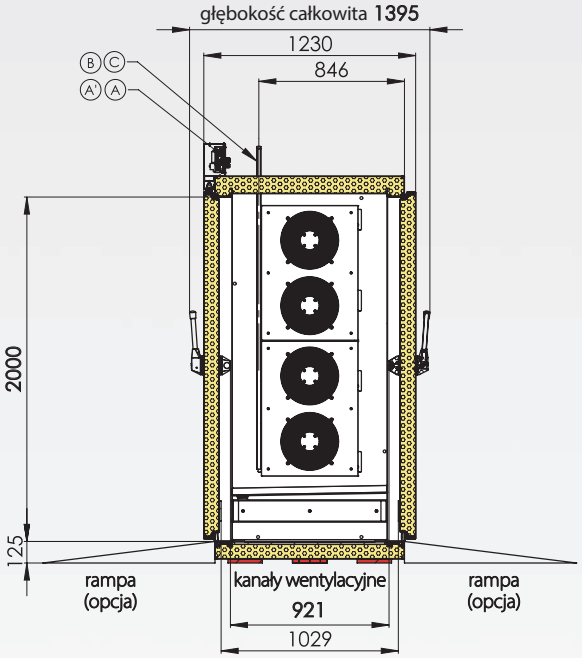
Zestaw składa się z parownika CO_2, elektronicznego zaworu rozprężnego, sterowania zaworu i agregatu. Obsługa elektronicznego zaworu rozprężnego za pośrednictwem sterownika schładzarki szokowej.
Agregat do podłączenia do schładzarki szokowej w miejscu instalacji. Parownik i agregat wypełnione obojętnym gazem, konieczne wypełnienie w miejscu instalacji.

W technologii chłodniczej CO_2 urządzenie działa tylko w trybie chłodzenia. Funkcje zamrażania z przyczyn technicznych są niedostępne.

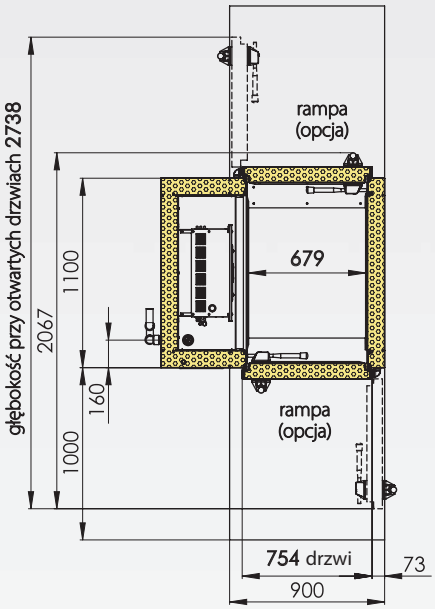
	Nr artykułu	Cena	PLN
Agregat chłodniczy CO_2 dla SKFZKE 20 x GN 1/1 (dopłata)	702 581		**na zapytanie**
Agregat chłodniczy CO_2 dla SKFZKE 40 x GN 1/1 (dopłata)	702 582		**na zapytanie**

Schładzarko - zamrażarka szokowa przelotowa 20 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A

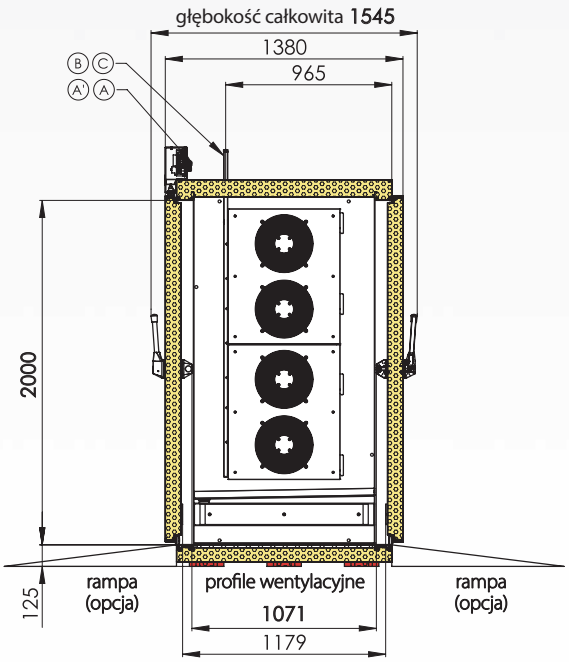


PRZEKRÓJ B-B

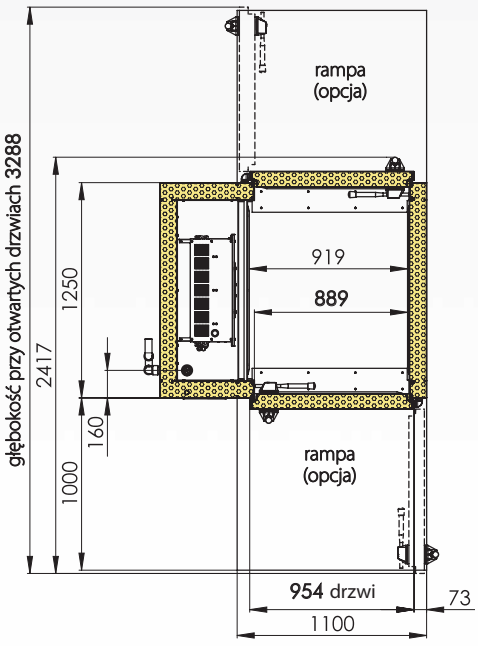


Schładzarko - zamrażarka szokowa przelotowa 40 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A

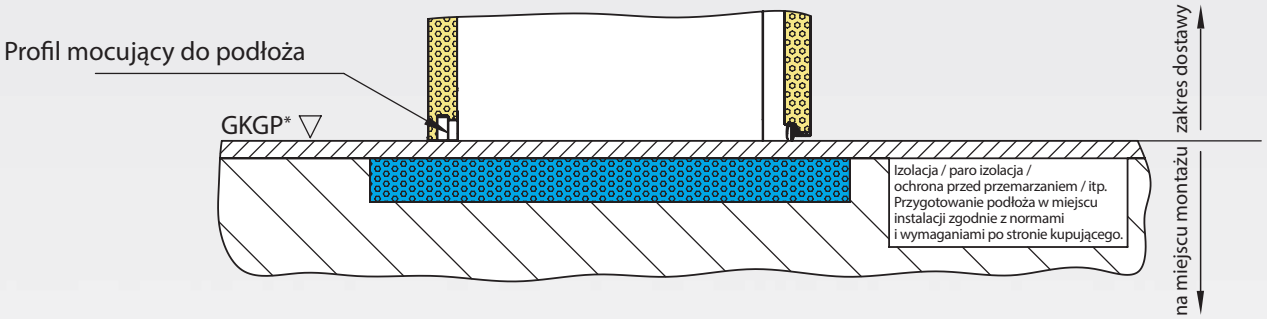


PRZEKRÓJ B-B

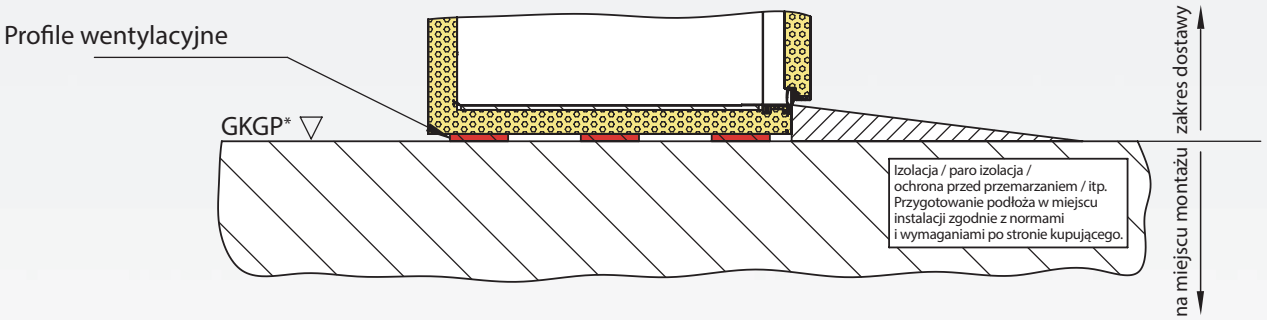


Opcje montażu

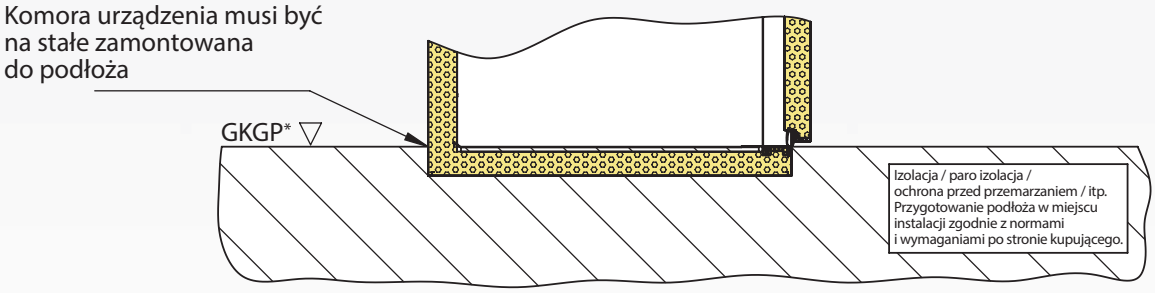
Standardowy montaż urządzenia bez własnej podłogi
(przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego)



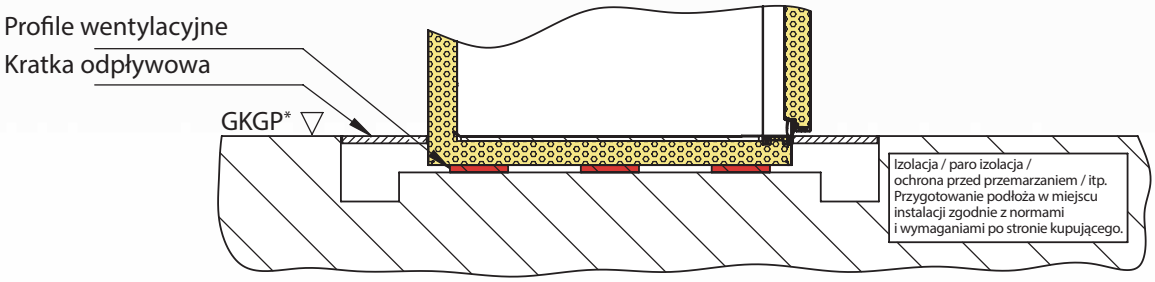
Montaż urządzenia z własną podłogą i rampą wjazdową



Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłogą
(przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego)



Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłogą i własnymi kanałami wentylacyjnymi
(przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu i zwentylowanie po stronie kupującego)



* Górna krawędź gotowego podłoża

Rilling®

MADE by KROSNO-METAL

Nasz program produktów dla branży HoReCa

- szafy chłodnicze i mroźnicze
- stoły chłodnicze i mroźnicze
- barowe stoły chłodnicze
- schładzarki odpadów
- schładzarko-zamrażarki szokowe
- meble ze stali nierdzewnej AISI 304: (stoły robocze, zlewy, szafki, ect.)

Doradztwo, planowanie, montaż, przeszkolenie i serwis poprzez Państwa regionalnego dystrybutora.

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

Wszystkie podane ceny są **cenami netto** (bez VAT) tzn. należy do nich doliczyć podatek VAT.
Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych, cenowych, jak również błędów i pomyłek drukarskich.

KM520.4.1000/90.05.23

GASTRO ECONOMY

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

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