

PROFESJONALNE URZĄDZENIA DO GASTRONOMII

PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT





TWÓJ PARTNER W BIZNESIE YOUR BUSINESS PARTNER

Firma Rilling

Jesteśmy wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń gastronomicznych dla branży HORECA.

Produkcja w naszej fabryce realizowana jest wg nowoczesnych rozwiązań i technologii. Siłę zakładu produkcyjnego zlokalizowanego w Krośnie Odrzańskim stanowi szeroki park maszynowy, najwyższa kompetencja pracowników, krótkie terminy realizacji oraz wysoka produktywność. Najważniejszym dla nas wyznacznikiem jest osiągnięcie wysokiej jakości produktu, który będzie spełniał swoje zadanie, przy możliwie najniższym zużyciu energii elektrycznej.

To kim jesteśmy dzisiaj wynika przede wszystkim z naszych wartości i zasad biznesu, które są naszym fundamentem i drogowskazem kreującym przyszłość. Wytwarzane przez nas urządzenia ze stali nierdzewnej, na każdym etapie produkcji - począwszy od obróbki stali nierdzewnej, poprzez izolowanie komory chłodniczej ekologiczną pianą poliuretanową, na montażu kończąc - poddawane są rygorystycznej kontroli technicznej. Dbamy o to, by każde urządzenie, które opuszcza naszą linię produkcyjną, niezawodnie służyło naszym klientom przez wiele lat.

Zaufanie, Innowacyjność, Partnerstwo, Odpowiedzialność, Zrównoważony Rozwój - to wartości, które towarzyszą nam na co dzień i wyznaczają nowe, strategiczne cele. Wspólnie z naszymi Partnerami odkrywamy pełen potencjał branży gastronomicznej, by w sposób zrównoważony dla środowiska, oferować możliwie najlepsze produkty i usługi.

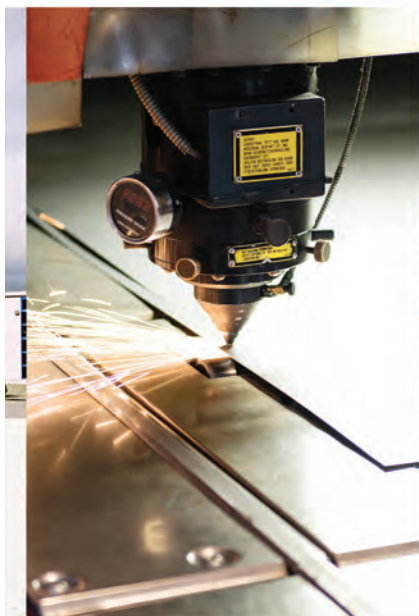
Company Rilling

We are a leading manufacturer of professional gastronomy equipment for the HORECA industry.

Production at our factory is carried out according to modern solutions and technologies. The strength of the production plant located in Krosno Odrzanskie, is the wide machine park, the highest competence of employees, short lead times and high productivity. The most important determinant for us is to achieve a high-quality product that serves its purpose, with the lowest possible consumption of electricity.

Who we are today is primarily due to our values and business principles, which are our foundation and guide to creating the future. Our stainless steel devices are subjected to rigorous technical control at every stage of production - from stainless steel processing to insulation of the refrigeration chamber with eco-friendly polyurethane foam to final assembly. We make sure that every device that leaves our production line reliably serves our customers for many years.

Trust, Innovation, Partnership, Responsibility, Sustainability - these are values that accompany us every day and set new strategic goals. Together with our Partners, we discover the full potential of the catering industry to offer the best possible products and services in a sustainable way for the environment.



Obróbka stali nierdzewnej
Stainless steel processing



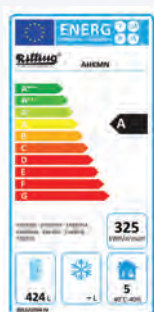
Pianowanie / Montaż
Foam insulation / Assembling



100% Kontrola
Product quality control



Magazyn
Warehouse



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



Wszystkie nasze produkty posiadają atest PZH.

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



24-miesięczna gwarancja - 12 miesięcy pełnej gwarancji oraz kolejne 12 miesięcy gwarancji na części zamienne.

* obowiązuje na terenie Polski

24-month guarantee - 12 months of full guarantee and 12 months of guarantee on spare parts.

* valid only in Poland



Wszystkie nasze urządzenia chłodnicze i mroźnicze posiadają nowoczesny sterownik cyfrowy w standardzie. Proponujemy również opcję połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS 485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP

Modern controller as a standard solution in all of our refrigeration units. We also offer an option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission

SZAFY CHŁODNICZE / MROŹNICZE

REFRIGERATORS / FREEZERS

Dostępne opcje:

Linia 410 (GN 1/1)

Linia 650 (GN 2/1)

Linia 690 (GN 2/1 oraz EN6040)

Available in

Line 410 (GN 1/1)

Line 650 (GN 2/1)

Line 690 (GN 2/1 and EN6040)

Zakres temperatur Temperature range
-2°C do +12°C lub -2°C to +12°C or
-15°C do -22°C -15°C to -22°C



Szafy chłodnicze i mroźnicze marki Rilling należą do najwyższej jakości produktów w tym sektorze. Ich wykonanie i wysokiej jakości technologia chłodzenia szybko zarobią na sobie.
Rilling refrigerators and freezers are among the highest quality products in this sector. Their high-quality workmanship and refrigeration technology quickly pay for themselves.



Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem
Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficiency cooling system



Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej
Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej
Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów
- cold air is guided downwards along the sides thanks to highly circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



R290 czynnik chłodniczy w standardzie
R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof



Klasa klimatyczna 5
Climate class 5

- wszystkie nasze urządzenia posiadają najwyższą klasę klimatyczną 5
- all our units have the highest climate class 5





Szafa chłodniczo-mroźnicza

2-temperaturowa GN 2/1

drzwi skrzydłowe ze stali szlachetnej z podwójnymi ściankami, dwie niezależne komory z oddzielnym sterownikiem

Dostępne opcje:

Linia 630 (GN 2/1 oraz EN4060)

2-temperature refrigerator GN 2/1

with 2 separately-adjustable refrigeration compartments for normal refrigeration, 2-temperature refrigerator-freezer

Available in

Line 630 (GN 2/1 and EN4060)



Szafa chłodnicza lub mroźnicza wjezdna GN 2/1

Dostępne opcje:

Linia 710 (GN 2/1)

Roll-in refrigerator or freezer GN 2/1

Available in

Line 710 (GN 2/1)

* Wózek na tace nie jest na wyposażeniu

* Rack trolley is not equipped



Szafa chłodnicza lub mroźnicza 1400L

szafa chłodnicza GN 2/1 dwudrzwiowa

Dostępne opcje:

Linia 1300 (GN 2/1)

Refrigerator or freezer 1400L

refrigerator GN 2/1 with 2 doors

Available in

Line 1300 (GN 2/1)

Zakres temperatur

-2°C do +12°C lub

-15°C do -22°C

Temperature range

-2°C to +12°C or

-15°C to -22°C



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie

- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



Dostępne warianty o różnych głębokościach i wysokościach

Available variants with different depths and heights

- pojemność 410 / 640 / 700 / 780 / 1400 L
- głębokość 600 / 700 / 790 / 810 / 846 mm
- wysokość 1900 / 2020 / 2050 / 2100 mm

- capacity 410 / 640 / 700 / 780 / 1400 L
- depth 600 / 700 / 790 / 810 / 846 mm
- height 1900 / 2020 / 2050 / 2100 mm



System monoblok

Monoblock System

- szafy z Lini 410, 650, 690, 710 i 1300 mają parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- jest on zamontowany wraz z agregatem w formie monobloku w górnej części urządzenia

- refrigerators and freezers Line 410, 650, 690, 710 and 1300 – free interior
- the refrigerating unit is located as monoblock outside of the refrigeration compartment



Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485

Module WiFi / Bluetooth / RS 485

- opcja połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS 485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP

- option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

REFRIGERATED AND FREEZING COUNTERS

Zakres temperatur
0°C do +12°C lub
-18°C do -20°C

Temperature range
0°C to +12°C or
-18°C to -20°C



Stoły chłodnicze

Dostępne opcje:

gł. 600 mm (GN 2/3) 2 i 3-drzwiowy, korpus: 650mm
gł. 700 mm (GN 1/1) 1,2,3 i 4-drzwiowy, korpus: 650/700mm
gł. 800 mm (EN6040) 2 i 3-drzwiowy, korpus: 650mm
Podstawy chłodnicze gł. 700 mm (GN 1/1) 2 i 3-drzwiowy,
korpus: 430mm

Refrigerated counters

Available options:

Deep 600 mm (GN 2/3) refrigerated counter 2 and 3 door,
housing: 650mm
Deep 700 mm (GN 1/1) refrigerated counter 1,2,3,4-door,
housing: 650/700mm
Deep 800 mm (EN6040) refrigerated counter with 2 and 3 door,
housing: 650mm
Refrigerated undercounter deep 700 mm (GN 1/1) 2 and 3-door,
housing: 430mm

Stoły mroźnicze

Dostępne opcje:

gł. 700 mm (GN 1/1) 2 i 3-drzwiowy,
korpus: 650/700mm

Freezing counters

Available options:

Deep 700 mm (GN 1/1)
freezer counter with 2 and 3 door,
housing: 650/700mm

Podstawą do optymalizacji procesów pracy są rozsądnie zaprojektowane, funkcjonalne stacje robocze zapewniające szybki dostęp do posortowanej żywności, jak również niezawodne przechowywanie i chłodzenie.

- Technika łatwa w utrzymaniu czystości
- Indywidualne kombinacje drzwi i szuflad

Sequential workstations with sensibly designet funktions, quick acces to sorted foods, as well as reliable storage and refrigeration are the basis for optimized work processes.

- Easy-to-clean equipment
- Individual combinations of doors and drawers



Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- the cold air ist guided downwards along the sides thanks to highly effecient circulation
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



R290 czynnik chłodniczy w standardzie

R290 Refrigerant, as a standard

- wydajny, zrównoważony i przyszłościowy
- efficient, sustainable and future-proof



Klasa klimatyczna 5

Climate class 5

- wszystkie nasze urządzenia posiadają najwyższą klasę klimatyczną 5
- all our units have the highest climate class 5



Moduł WiFi / Bluetooth / RS 485

Module WiFi / Bluetooth / RS 485

- opcja połączenia poprzez Wi-Fi lub Bluetooth lub RS 485 naszych urządzeń celem kontroli, zarządzania, szybkiej i łatwej transmisji danych HACCP
- option of connecting our units with Wi-Fi or Bluetooth or RS 485 for the control, management, fast and easy HACCP data transmission



Komora agregatu: komora instalacyjna opcjonalnie z prawej lub lewej strony
Optional Technical: Installation compartment mounted on the left or ont the right side



Przedział dla agregatu
(przy własnym chłodzeniu)

Technical compartment
(models with complete engine
units, ready to plug in)



Przedział dla instalacji
(przy centralnym chłodzeniu)

Installation compartment
(models for connection to a
remote cooling system)

STOŁY CHŁODNICZE GN 1/1 Z AGREGATEM NA DOLE LINIA BR95

REFRIGERATED COUNTERS GN 1/1 WITH UNIT BELOW LINE BR95



Stoły chłodnicze do sałatek i do pizzy
z dzieloną pokrywą do przykrycia na noc i miejscem na zastawę
Refrigerated salad and pizza counters
with combi-lid for use as overnight cover and surface for placing dishes



Stoły chłodnicze
z blatem nierdzewnym z 4 szufladami
Refrigerated counters
with stainless steel worktop plate with 4 drawers

Zakres temperatur
+2°C do +12°C

Temperature range
+2°C to +12°C



Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



Parownik poza komorą wewnętrzną - zlokalizowany w tylnej ścianie
Free interior – evaporator built in rear wall



Elektroniczne sterowanie
Electronic control



Urządzenia łatwe w serwisowaniu
Easy service



Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej
Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym
Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKI SZOKOWE

BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS



Schładzarko-zamrażarki szokowe

4-13xGN1/1 / EN 60x40

Załadunek poprzeczny

Blast chillers/shock freezers

4-13xGN1/1 / EN 60x40

Crosswise loading

Urządzenia multifunkcyjne

4-13xGN1/1 / EN 60x40

Załadunek poprzeczny

Multifunction devices

4-13xGN1/1 / EN 60x40

Crosswise loading

Schładzarko-zamrażarki szokowe wjezdne

Roll-in Blast Chillers/Shock Freezers

20xGN1/1 / EN 60x40

40xGN1/1 / EN 60x40

Schładzarko-zamrażarki szokowe Rilling - optymalizacja procesów produkcji w branży gastronomicznej oraz piekarniczo - cukierniczej przy zachowaniu najwyższych standardów jakości!

Blast Chillers / Shock Freezers Rilling - improve your operating procedures in the Gastronomy or Bakery and pastry business by highest quality requirements!



Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wykluczają odbicie światła i poprawiają funkcjonalność

- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



Równomierny rozkład temperatur dzięki inteligentnej cyrkulacji chłodniczej

Uniform temperature distribution thanks to the intelligent cooling circulation

- zimne powietrze przemieszcza się ciągle w dół dzięki wysoko wydajnej cyrkulacji nawiewnej
- cyrkulacja bardzo efektywna i nie wysuszająca chłodzonych produktów

- the cold air is guided downwards along the sides thanks to highly efficient circulation
- circulation is very effective and chilled goods don't dry out



Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową

Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną

- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie

- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



SCHŁADZARKI ODPADÓW SOLID WASTE REFRIGERATORS



1 x 120L lub 240L

Schładzarki odpadów na pojemnik o pojemności 120 lub 240 litrów

1 x 120L or 240L

Solid waste refrigerators for 1 x 120 or 240 l



2 x 120L lub 240L

Schładzarki odpadów na 2 pojemniki o pojemności 120 lub 240 litrów

2 x 120L or 240L

Solid waste refrigerators for 2 x 120 or 240 l

Zakres temperatur
+2°C do +15°C

Temperature range
+2°C to +15°C



Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową
Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



Urządzenia wykonane w całości ze stali nierdzewnej
Units are completely made of stainless steel

- wykonanie ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność urządzenia i ułatwia utrzymanie czystości
- strony widoczne szlifowane matowo – wyklucza odbicie światła i poprawia funkcjonalność
- stainless steel guarantees long life using and easy cleaning
- all visible slides have a dull finish, therefore it is easy to clean and improves functionality



Elektroniczne sterowanie
Electronic control



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym
Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean

Izolowana podłoga oszczędza energię!
Isolated floor saves energy!



BAROWE STOŁY CHŁODNICZE

BEVERAGE COUNTERS



Barowe stoły chłodnicze

Cyrkulacja chłodnego powietrza i regulacja elektroniczna. Parownik obudowany blachą ze stali szlachetnej. Korpus chłodniczy pianowany PUR pod ciśnieniem. Wykonanie: wnętrze, front i blat ze stali szlachetnej. Blat zintegrowany z ociekaczem z demontowaną kratką ociekową i odpływem. Bez baterii oraz nalewaka.

Beverage Counters

Evaporator with easy-care and durable stainless steel panelling. High-pressure foam-packed refrigeration carcass, inside is completely made of stainless steel. Also the fronts and the top. The drip tray with drain and removable grating is integrated into the worktop. Without taps and beer dispensers.

Zakres temperatur
+2°C do +10°C

Temperature range
+2°C to +10°C



Wysokiej jakości izolacja korpusu chłodniczego pianowana metodą wysokociśnieniową

Overall insulation of refrigerant foam PUR under very good pressure

- takie wykonanie gwarantuje wysoką izolację i niskie zużycie energii elektrycznej
- rdzeń ze spienionego poliuretanu ma dużą gęstość i wytrzymałość mechaniczną
- such performance guarantees high insulation and low electricity consumption
- core from polyurethane foam has a high density and mechanical strength



Elektroniczne sterowanie

Electronic control



Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin gorącym gazem

Automatic defrosting and evaporation of condensate using hot gas

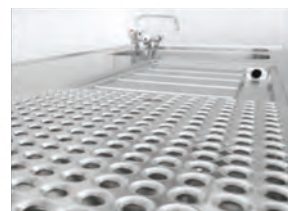
- niskie zużycie energii
- wysoka sprawność układu chłodniczego
- low power consumption
- high efficiency cooling system



Wnętrze wykonane w wysokim standardzie higienicznym

Special hygienic design of storage compartment

- dno komory z higienicznymi wyobleniami
- higieniczne wykonanie ułatwiające czyszczenie
- seamless base with retention partition at front to prevent overflow
- extremely easy to clean



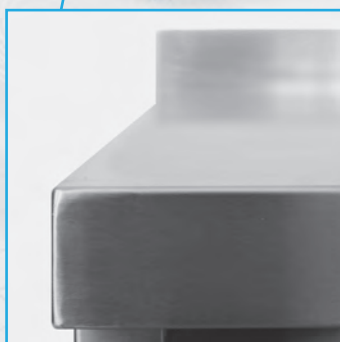
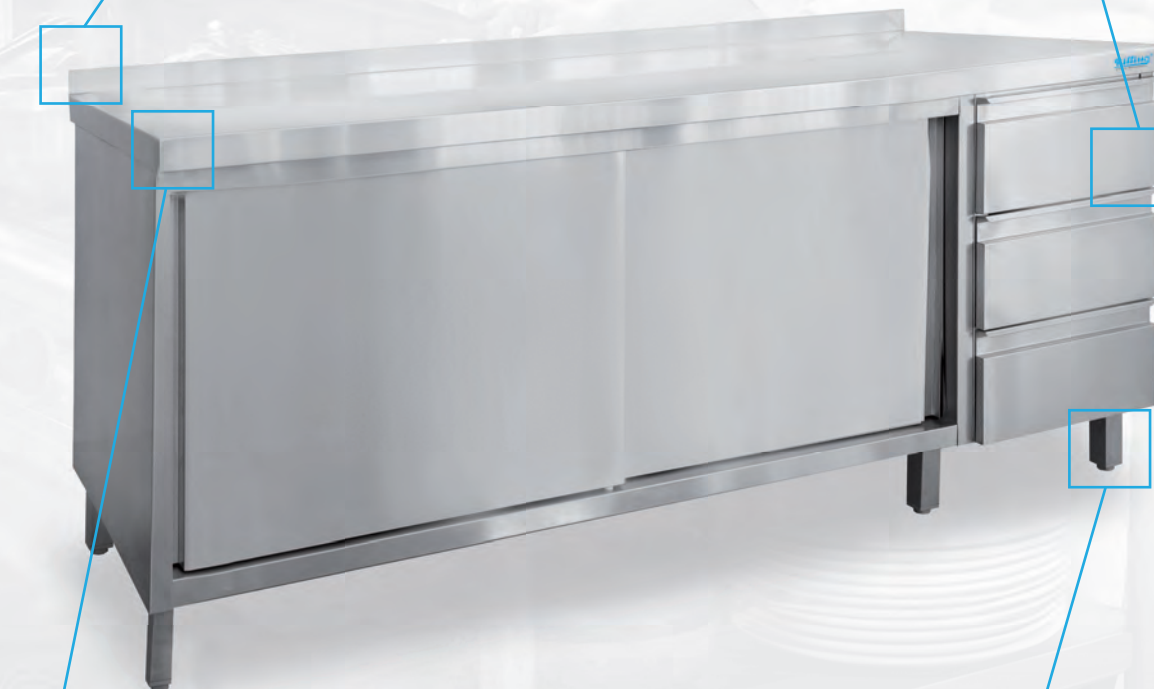
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ STAINLESS STEEL FURNITURE

Dane techniczne i dalsze szczegółowe informacje znajdziecie Państwo w naszym katalogu cenowym lub na stronie www.rilling.pl
Specifications and further details can be found in our price catalog or on www.rilling.pl

Błat z rantem tylnym na 50 mm.
Worktop plate with backplash 50 mm.



Korpus szufladowy to całościowa skrzynia z prowadnicą nierdzewną, przystosowana do pojemnika GN. Nośność szuflady 40 kg. Szuflady są zabezpieczone przed wysunięciem, jednak można je wyjąć do czyszczenia.
Drawer structure than box drawer with excerpts from stainless steel to the sloop of GN containers. Load-bearing capacity of the tray evenly 40 kg. The drawers are secured against pulling out, however to clean removable.



Błat z matowej polerowanej stali chromowo-niklowej 1.4301, narożniki wypawane i wypolerowane.
Worktop matt stainless steel 1.4301, polished, the corners joint are continuously welded and polished.



Noga z profilu kwadratowego chromowo-niklowego 1.4301, przekrój 40x40 mm, regulowana -10/+60 mm, łącznie 60 mm.
Możliwość zwiększenia wysokości z 850 do 900 mm
The leg is made from square profile 40x40 mm of stainless steel 1.4301, -10/+60 mm adjustable, total of 60 mm.
The possibility of raising the height from 850 to 900 mm.

NASZE PRODUKTY DLA BRANŻY HORECA

OUR PRODUCT FOR THE HORECA INDUSTRY

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
REFRIGERATORS AND FREEZERS

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
REFRIGERATED AND FREEZING COUNTERS

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE
BLAST CHILLERS - SHOCK FREEZERS

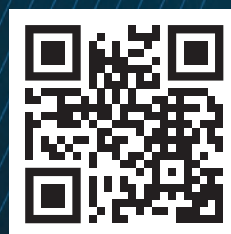
SCHŁADZARKI ODPADÓW
SOLID WASTE REFRIGERATORS

BAROWE STOŁY CHŁODNICZE
BEVERAGE COUNTERS

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
STAINLESS STEEL FURNITURE



KROSNO-METAL SP. Z O.O.
| Kamień, ul. Krośnieńska 35 | 66-600 Krosno Odrzańskie
| Tel. +48 68 383 33 00 | e-mail: info@krosno-metal.pl | www.rilling.pl



KM6201000/170.10.25