

INTELIGENTNE SCHŁADZARKO-
ZAMRAŻARKI SZOKOWE
SMART BLAST CHILLERS AND FREEZERS

PRO
PRO^{Plus}





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



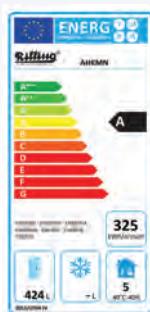
Pianowanie / Montaż
Foam insulation / Assembling



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



Nowoczesna technika kuchenna

Modern kitchen technic

Schładzarko-zamrażarki szokowe przygotowane specjalnie dla Ciebie.

Blast chillers / Blast freezers made specially for you.



Zatrzymaj świeżość i smak na dłużej!

Bądź kreatywny – przygotuj nowe potrawy dla swoich klientów!

Keep freshness and taste for longer!

Be creative – prepare new food dishes for your clients!

Amortyzacja

Racjonalne przygotowanie potraw jest codziennym wymogiem w profesjonalnej kuchni. Schładzanie lub zamrażanie szokowe poprawia ekonomikę i wydajność pracy. Pracując w sposób zorganizowany oszczędza się czas, a możliwość przygotowania większych ilości potraw równocześnie pozwala obniżyć koszty ich produkcji.

Amortisation

Rational meal preparation is a daily challenge for professional kitchen staff. Blast chilling or freezing improves work efficiency and economics. You can benefit from time and cost reduction by preparing higher quantities of dishes at the same time.

Oferujemy więcej niż „tylko” urządzenia chłodnicze

We offer more than „just” refrigeration equipment

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. 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.

Bierzemy również pod uwagę, z technicznego punktu widzenia, kilka podstawowych zasad użytkowania schładzarko-zamrażarek szokowych. Chętnie udzielamy porad naszym Klientom, dotyczących między 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.

Only the conceptual integration of technology and ingeneering allows for the full optimal use of blast chiller / freezers. This often requires adjusting and changing existing work processes in everyday life. As a competent partner, we offer our Clients comprehensive support and advice already at the decision stage, before purchasing the equipment. Our sales team is ready to help you on site and ensure that your investment is properly planned.

From a technical point of view we also take into account some basic principles of using blast chiller / freezers. We are ready to provide advice to our Clients in such issues as: location and type of installation, selection of external refrigeration units, checking the noise level and heat emission, among others.

We train end customers in topics related to the safe and efficient production of food at many meetings a year. Our seminars are held together with our business partners and professional chefs or technologists, throughout Poland. The companies offering our products also benefit from our know-how and technical experience. As a professional manufacturer, we continuously introduce innovations and improve our products, which is why we put a lot of care into relationships with our Customers and into experience sharing.





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, aby móc w pełni świadomie i w praktyce wykorzystywać możliwości naszych produktów.

For the purpose of further education and training, we create new platforms of practical communication - our presentation kitchens are at your disposal. There, you can take part in practical and theoretical training sessions and seminars. In addition, we have professionals in every region of the country who carry out trainings covering various types of issues: catering kitchens, mass nutrition or á la Carte restaurant. We are fully capable to organize many interesting seminars or lectures.

Our trained, experienced chefs and freelancers speak your language and provide valuable tips for the daily use of our equipment. We are on your side, you can benefit from our wide range of support services even after the equipment purchase. We offer professional and comprehensive help during the delivery, installation and commissioning - not only to put the new device into motion, but above all, to help you master the potential of our product to its fullest.

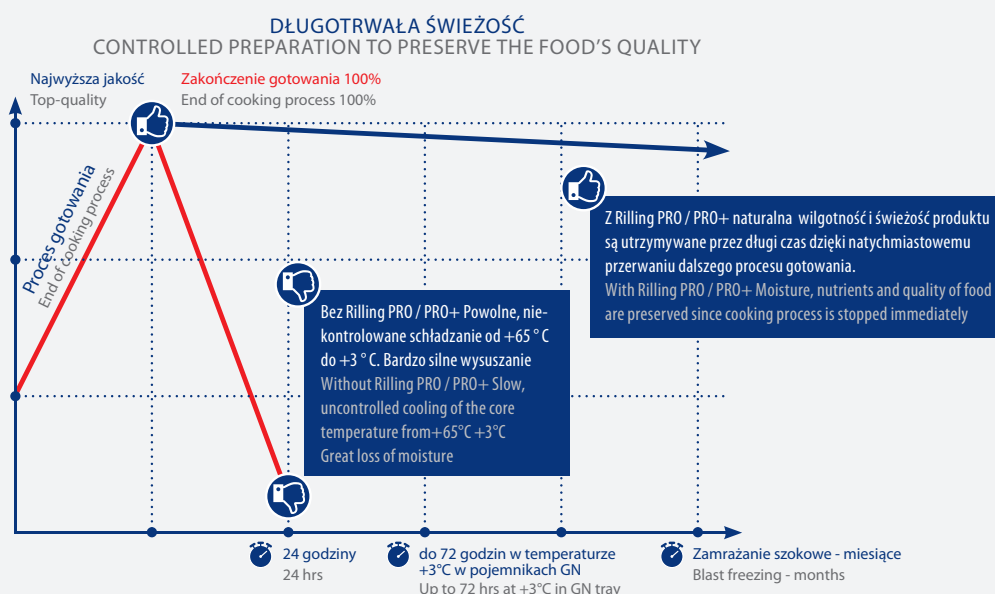


Konserwacja z zachowaniem aromatu i świeżości

Preserving, keeping the aroma and freshness

Tajemnica serwowania zawsze świeżych dań leży w procesie ich konserwacji. W przedziale temperatur $+60^{\circ}\text{C}$ i $+10^{\circ}\text{C}$ 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 technologia szybkoschładzania/zamrażania Rilling made by Krosno-Metal. Produkty spożywcze w ciągu 90 min. zostają dogłębnie schłodzone do $+3^{\circ}\text{C}$, 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.

The secret to always serving fresh dishes lies in the process of their preservation. In the temperature range of $+60^{\circ}\text{C}$ and $+10^{\circ}\text{C}$, bacteria multiply at a great speed, which affects, among others, the quality of food. This can show itself as the change in color, as well as the loss of taste and aroma. This process is prevented by the Rilling made by Krosno-Metal blast chilling/freezing technology. Food products are thoroughly cooled to $+3^{\circ}\text{C}$, in approx. 90 min., so that bacteria have no chance to develop. Freshness and taste are fully preserved, while the shelf life extends three times. The hygiene and safety of food products are maintained without any hindrance.



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

*Shock-chilled broccoli:
The taste remains unchanged,
as does the texture and intense
color.*

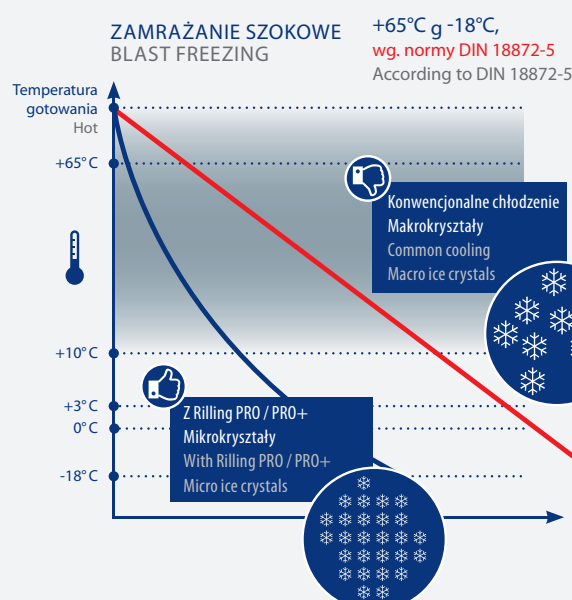
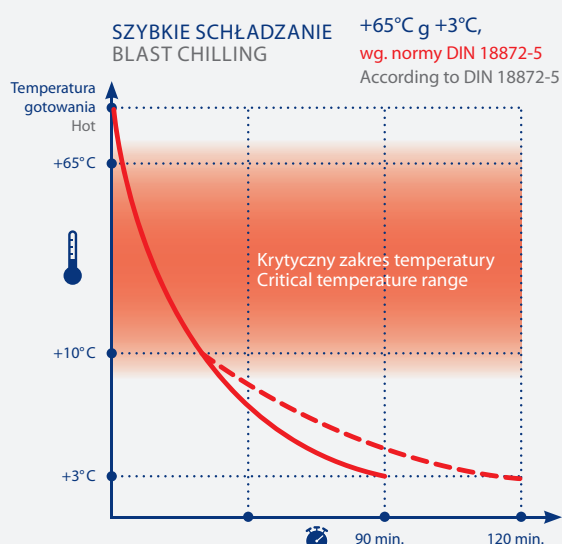
*Brokuł schłodzony w temperaturze
pokojowej.
Warzywa tracą konsystencję
i smak.*

*Broccoli cooled
at room temperature:
Vegetables lose their texture
and taste.*

Zamrażanie szokowe. Pewny sposób konserwacji. Blast freezing. A reliable way of preservation.

Produkty spożywcze, które są schładzane powoli wysuszają się oraz tracą wagę i smak. 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 -35°C w komorze urządzenia następuje zamrożenie wnętrza produktu do -18°C zgodnie z normą DIN. 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.

Food products that are chilled slowly, dry out and lose weight and taste. During the traditional freezing process ice macrocrystals are formed, which damages the product structure. During defrosting, their texture changes and they lose valuable nutritional value. Rilling blast chiller / freezers made by Krosno-Metal freeze products quickly and thoroughly. At -35°C in the device chamber, the product core freezes to -18°C according to DIN. The natural humidity in the product is preserved and transformed into ice microcrystals. This results in a minimal weight loss after the thawing. The color, texture and taste always remain fresh.



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

Shock-frozen salmon:
The fibers, texture and intense
color remain intact.

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

Salmon frozen in the freezer:
Ice macrocrystals are formed,
resulting in loss of fluids and
a change in the fibers structure.

Inteligentne funkcje dla inteligentnej efektywności pracy

Smart functions for intelligent workflow efficiency.

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 większą elastyczność. Jakość, smak i aromat potraw są zachowane, co pozwala z sukcesem funkcjonować w dobrze zorganizowanej kuchni.

Intuitive, simple operation and optimally programmed functions are the basis for intelligent work in the modern, well-organized catering industry. The control panels of our blast chillers/freezers PRO and PRO PLUS series are logical and thus offer numerous useful functions for preparing meals „on demand”. The effect for your kitchen is radically better.

Planning option and greater flexibility. The quality, taste and aroma of the dishes are preserved, which allows you to successfully operate in a well-organized kitchen.

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 przejrzyste skonstruowanego menu za pomocą zrozumiałych piktogramów.

Main menu - PRO PLUS (only blue icons are visible in the PRO series) at that moment the user selects the desired operating mode. The operation is extremely user-friendly and is done using a clearly structured menu, with the use of simple pictograms.



Drugi poziom menu głównego pokazuje dalsze tryby pracy.
The second level of the main menu shows further operating modes.



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

In the „blast chilling” and „blast freezing” menu functions, the user selects the desired product. You can use factory programs where the operating temperature, product temperature range and fan speed are optimally adapted for a given food product, but you can also modify any cycle and add individual programs.



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 produktu.

For the current program - here the „blast cooling” program, the control panel shows useful information such as the calculated end time of the currently running cycle, the elapsed time, the operating temperature and the core temperature of the product.





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.

The slow cooking function offers programmed cycles. During cooking, control panel displays all the relevant information, e.g. indicates the end of cooking time. This gentle method of food preparation guarantees that the food is cooked evenly and offers an intensive taste.



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.

The combined cycle guarantees comfort and saves time. Dishes can be prepared even after closing the kitchen by choosing, e.g. a low-temperature cooking program, and then they can be automatically shock-cooled or shock-frozen. Not only does it mean greater flexibility of working time for employees, but also ensures maximum food hygiene.

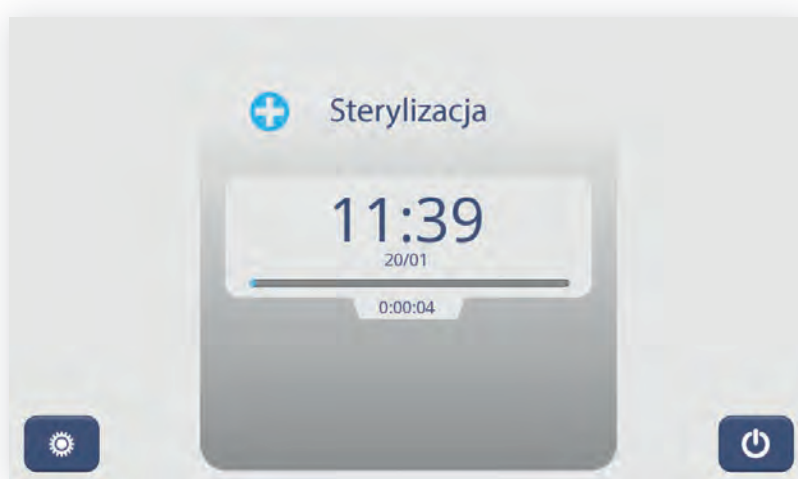
Funkcja Smart Level - Inteligentna kontrola poziomu umożliwia zapisanie zdefiniowanego programu czasowego dla każdego poziomu przewodnic GN / EN. W rezultacie zapewnia maksymalną elastyczność dla różnorodnych produktów i potraw. Dostępna jest dla funkcji schładzania, zamrażania oraz termicznych.

Smart Level function - Intelligent level control allows you to save a defined time program for each level of GN / EN guides. As a result, it provides maximum flexibility for a variety of products and dishes. It is available for cooling, freezing and thermal functions.



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.

Both PRO and PRO Plus offer the possibility of creating individual programs tailored to the user's own needs. Operation is extremely simple and allows for individual setting of time, temperature and fan speeds.



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.

Smart Steril - sterilization takes place by means of ozonation. Ozone oxidizes the cell membrane of microorganisms (including bacteria and mites), destroys them and breaks down into oxygen molecules again. The process requires no chemicals and is mainly used in particularly sensitive areas of food production and preservation. Ozone, called otherwise: „activated oxygen”, is one of the strongest disinfectants in the world (50 times more effective than chlorine), and its function is to destroy bacteria and viruses and to eliminate odors.

„Jakość jest produktem dbałości o szczegóły” **„Quality comes from the care of details”**

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.

This quote by Andreas Tenzer (German philosopher and educator) aptly describes the advantages of the Pro and Pro Plus blast chillers/freezers series. Many thoughts and years of cooperation with professional gastronomy and chefs have allowed us to jointly develop the details and functions of our devices, indispensable in everyday, hard and often stressful work. Excellent results and successes in your kitchen are created thanks to intelligent solutions, effective and trouble-free operation of our devices. Take advantage of our many years of experience and competence; as well as from the passion we share: professional gastronomy.



Dno komory z higienicznymi zaokrągleniami ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.

The bottom of the chamber, with hygienic roundings, facilitates cleaning and hygiene.



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

Condensation on the bottom can be easily drained.



Po zakończeniu pracy komora urządzenia powinna zostać osuszona.

Dzięki unikalnemu rozwiązaniu »Smart Door Click« drzwi pozostaną otwarte pod określonym kątem.

After the work is finished, the device chamber should be drained. Thanks to the unique »Smart Door Click« solution, the door will open at a certain angle.





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

The 3-point core temperature probe is waterproof and solidly mounted in the device door. A damaged probe can be easily and quickly replaced.



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

»Smart Probe«: The device is designed to automatically recognize whether a probe has been inserted correctly inside the product. The program, defined in terms of temperature and time, is executed.



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.

Fully hygienic and, at the same time, easily accessible USB port ethernet (RJ45) and RS485 located in the machinery room. HACCP data, regulations or updates via this port software can be transferred.

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

Easy access after opening the engine room cover enables thorough cleaning of the evaporator and condenser.



KONCEPCJA SCHŁADZARKO-ZAMRAŻAREK SZOKOWYCH

DESIGN OF BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS

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.

Smart Door Automatic for greater efficiency and safety: The blast chiller/freezer
is the only appliance in a professional kitchen where users have to open the door
while holding a hot food product.

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.

Thanks to the proximity sensor in the floor area, device door opens automatically
and hot GN containers or pastry trays need not be set aside. The use is, therefore,
much simpler and faster.



Wszystkie schładzarko-zamrażarki 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 do pieczenia.

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

All PRO and PRO PLUS blast chillers/freezers are adapted to the GN containers or EN6040
pastry trays of different depths. The frame in the chamber is easy to rearrange so different
types of containers / sheets can be used. Optionally, we provide guides for pastry trays.

Full magnetic gasket - the door is profiled
inwards to increase energy efficiency.



Dotykowy panel sterowania ze szkłem TFT posiada
klasę szczelności IP53.





Linia PRO i PRO Plus / Line PRO i PRO Plus

Możecie Państwo wybrać - w zależności od indywidualnych wymagań i potrzeb - najbardziej odpowiednią serię dla Was: 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 regeneracji, garowania, sterylizacji (Smart Steril) i inteligentne drzwi automatyczne (Smart Door Automatik) i wiele więcej - patrz tabela.

You can choose - depending on your individual requirements the most suitable series for your needs: PRO: Blast chilling and freezing with comprehensive programs for chilling and freezing food.

PRO PLUS: A multifunction device with all the features of the PRO series. Additionally, there are various possibilities of the thermal function, for example: cooking at low temperatures up to + 80 °C, regeneration , proofing function, sterilization (Smart Steril) and intelligent automatic doors (Smart Door Automatik) and much more - see table.

Funkcje	PRO	PROPlus
Szkowe schładzanie / Blast chilling	❄	❄
Szkowe zamrażanie / Blast freezing	❄	❄
Gotowanie w niskich temperaturach / Slow cooking	—	❄
Garowanie / Proofing	—	❄
Fermentacja / Fermentation	—	❄
Rozmrażanie / Defrosting	—	❄
Utrzymanie ciepła / Warming	—	❄
Cykl kombinowany / Combined Program	—	❄
Wstępnie zapisane programy / Factory program settings	❄	❄
Inteligentna kontrola poziomu / Smart Level Control	❄	❄
Inteligentna sterylizacja / Smart Steril	—	❄
Inteligentne uchylanie drzwi / Smart Door Click	❄	❄
Inteligentna automatyka otwierania drzwi / Smart Door Automatik	—	❄

❄ = Funkcje w standardzie / Functions as standard

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 4 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 4 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

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:
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.

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:
15 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
15 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 900 mm (LxDxH)

R290

230 V / 0,7 kW

1,6 kW (-10°C VT), 0,6 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

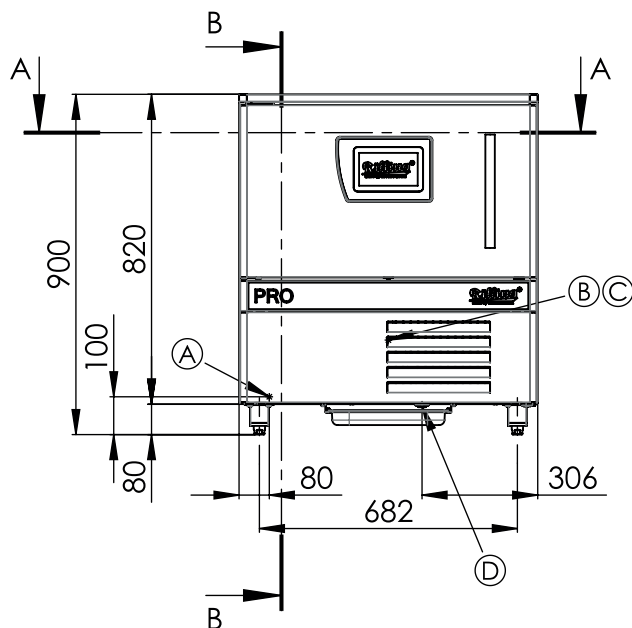
Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

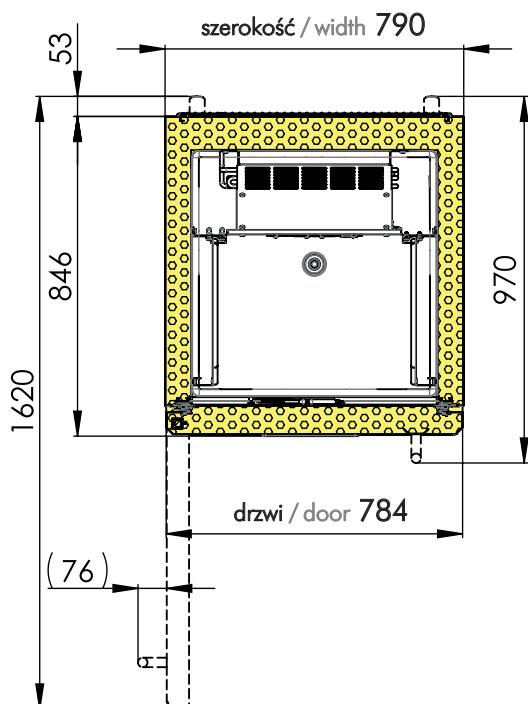
ASK FMEQ0411E

33.250,-

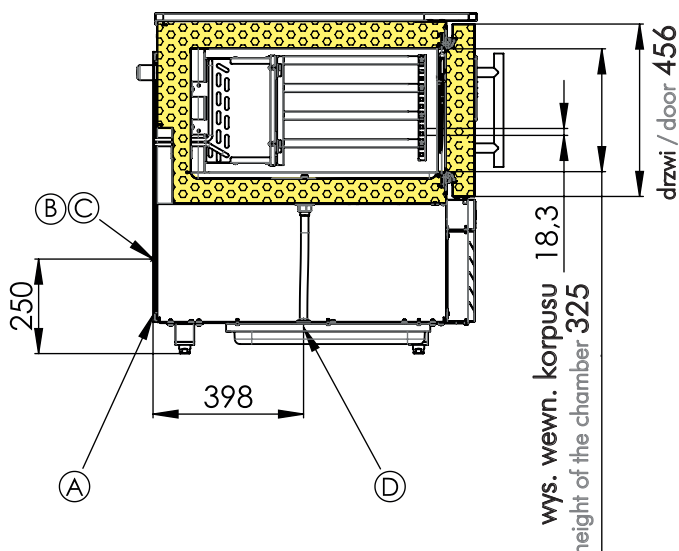
PRO 4 x GN1/1 | EN6040



PRZĘKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZĘKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- (A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 10mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 6mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg / Blast chilling capacity max.: 20kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg / Blast freezing capacity max.: 20kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 15kg
 Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 15kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 15kg
 Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 15kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 0,7kW / 3A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 1.531W (-10°C / +40°C) VT
 528W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

8 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or

8 x EN 600x400 mm

15 poziomów, odstęp 18,3 mm

15 levels, 18,3 mm vertical spacing

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 8 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 8 x GN1/1 | EN6040



Wypożyczenie standardowe / Standard accessories:
8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

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:
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.

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:
29 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
29 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1583 mm (LxDxH)

R290

230 V / 1,4 kW

3,1 kW (-10°C VT), 1,1 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ0811E

42.989,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ0811E

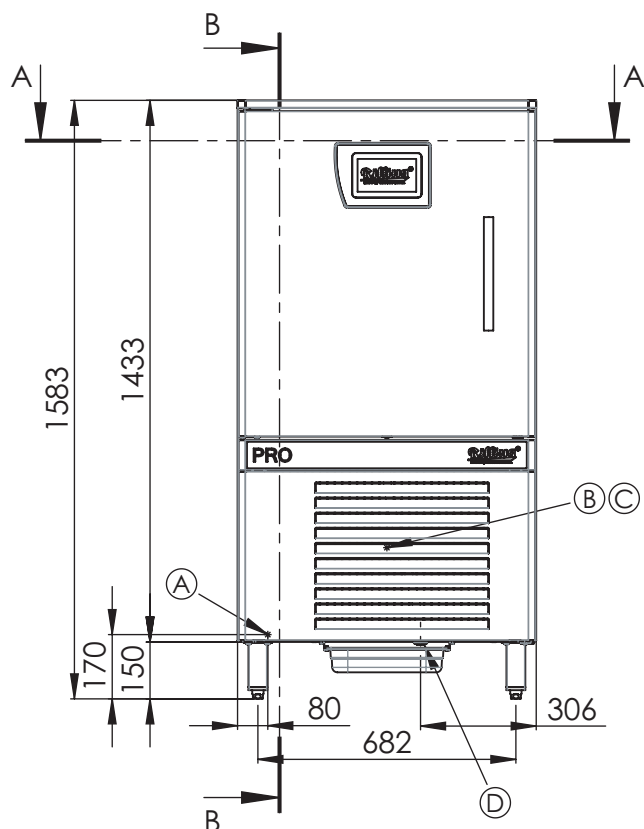
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 ; R452 ; CO2

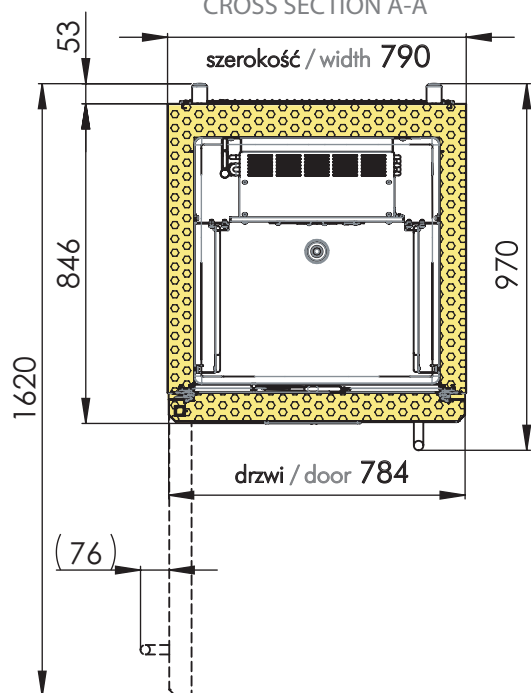
(w przypadku CO2 bez zaworu elektromagnetycznego i bez sterowania zaworem elektromagnetycznym)

Central cooling for refrigerants R449, R452 and CO2 (for CO2 without E-valve and without control for E-valve)

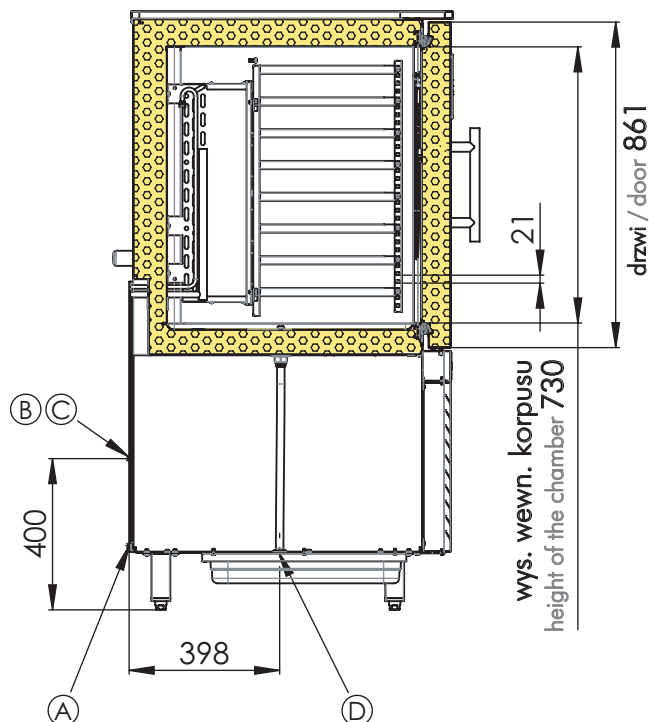
PRO 8 x GN1/1 | EN6040



PRZĘKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZĘKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- Ⓐ Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- Ⓑ Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓒ Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓓ Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg / Blast chilling capacity max.: 40kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg / Blast freezing capacity max.: 40kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 29kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 29kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 1,4kW / 6,2A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 3.062W (-10°C / +40°C) VT

1.056W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

16 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or

16 x EN 600x400 mm

31 poziomów, odstęp 21 mm

31 levels, 21 mm vertical spacing

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 10 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 10 x GN1/1 | EN6040



Wypożyczenie standardowe / Standard accessories:
10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

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:
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.

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:
36 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
36 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1753 mm (LxDxH)

R452A

400 V / 2,5 kW

5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1011D

54.119,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ1011E

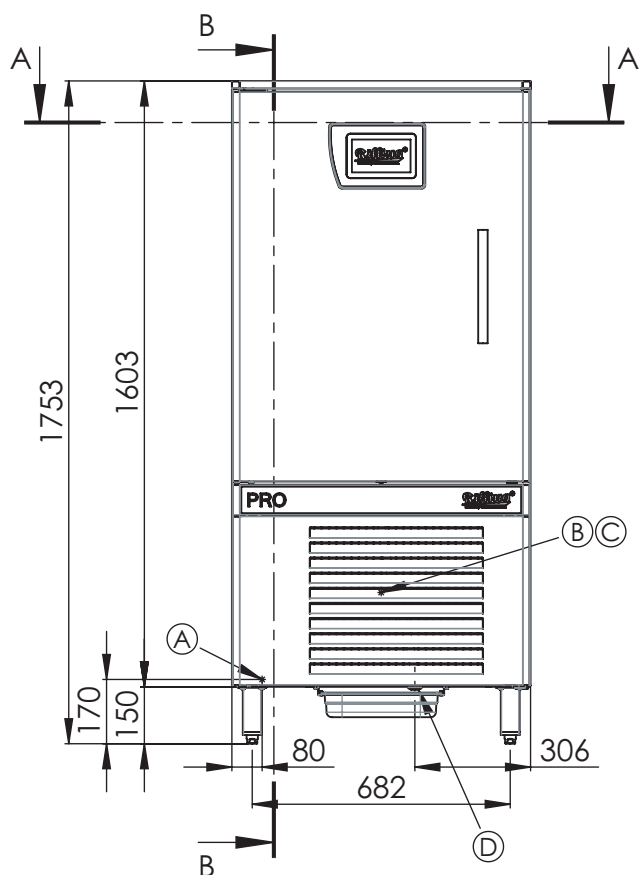
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 ; R452 ; CO2

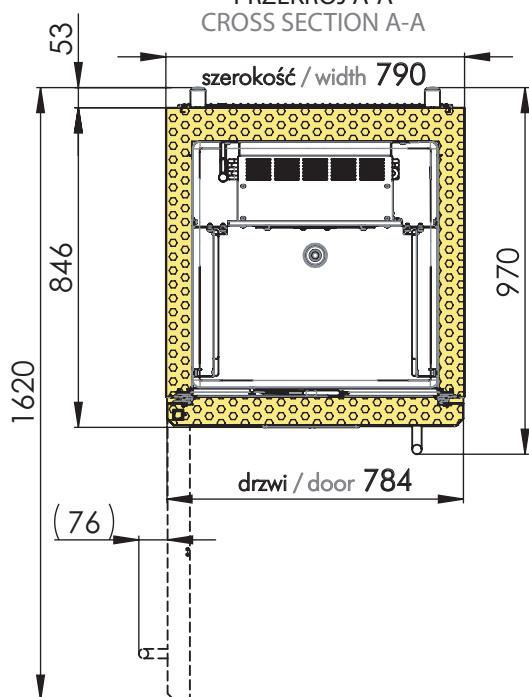
(w przypadku CO2 bez zaworu elektromagnetycznego i bez sterowania zaworem elektromagnetycznym)

Central cooling for refrigerants R449, R452 and CO2 (for CO2 without E-valve and without control for E-valve)

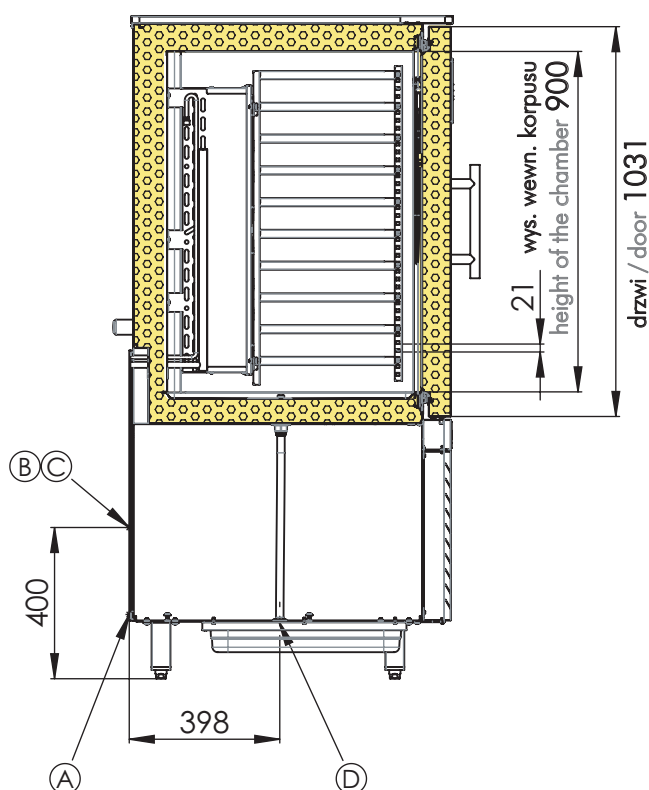
PRO 10 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- (A)** Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B)** Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C)** Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D)** Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg / Blast chilling capacity max.: 50kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg / Blast freezing capacity max.: 50kg
 wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 36kg
 Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 36kg
 wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 36kg
 Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 36kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2,5kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 5.330W (-10°C / +45°C) VT
 1.280W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 10 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or
 Max. crosswise capacity: 13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or
 20 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or
 20 x EN 600x400 mm
 39 poziomów, odstęp 21 mm
 39 levels, 21 mm vertical spacing

**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO 13 x GN1/1 | EN6040**
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO 13 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails
3-punktowa sonda / 3-points temperature probe

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:
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.

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:
47 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
47 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 2008 mm (LxDxH)

R452A

400 V / 2,9 kW

7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1311D

61.074,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ1311E

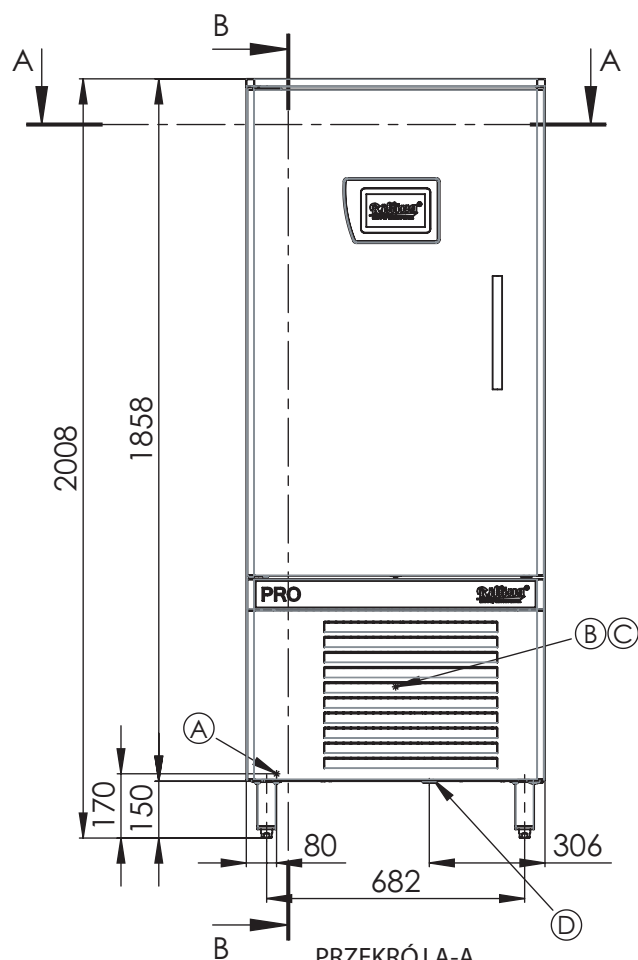
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 ; R452 ; CO2

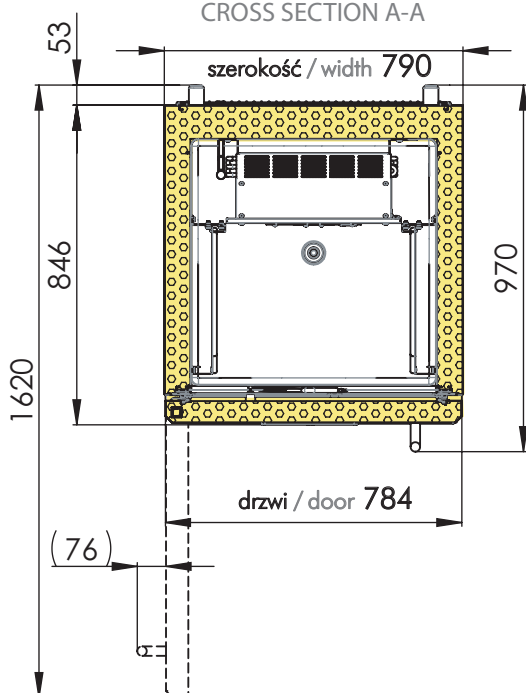
(w przypadku CO2 bez zaworu elektromagnetycznego i bez sterowania zaworem elektromagnetycznym)

Central cooling for refrigerants R449, R452 and CO2 (for CO2 without E-valve and without control for E-valve)

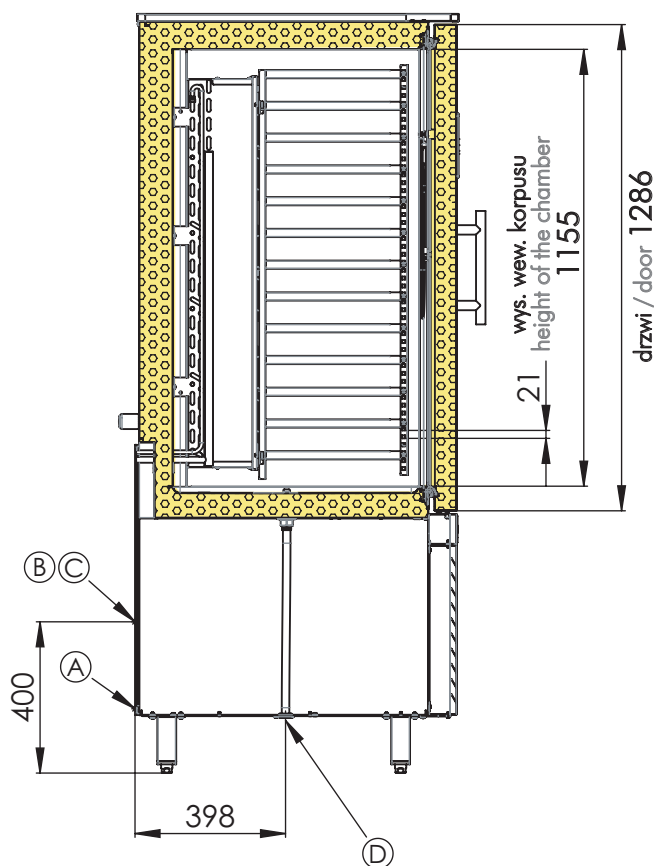
PRO 13 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- Ⓐ Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- Ⓑ Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 18mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓒ Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 12mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- Ⓓ Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg / Blast chilling capacity max.: 65kg
maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg / Blast freezing capacity max.: 65kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 47kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 47kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 47kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 47kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 7.630W (-10°C / +45°C) VT

1.480W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

26 x GN 1/1 20 mm głębokości lub / deep or

26 x EN 600x400 mm

51 poziomów, odstęp 21 mm

51 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 4 x GN1/1 | EN6040
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO Plus 4 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
4 pary przestawnych prowadnic / 4 pairs of rails
3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

Wymiar / Dimensions:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Zasilanie elektryczne / Connected load:
Moc chłodnicza / Refrigeration output:

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

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:
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.

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:
15 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
15 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

790 x 846 x 900 mm (LxDxH)
R290
230 V / 0,7 kW
1,6 kW (-10°C VT), 0,6 kW (-35°C VT)

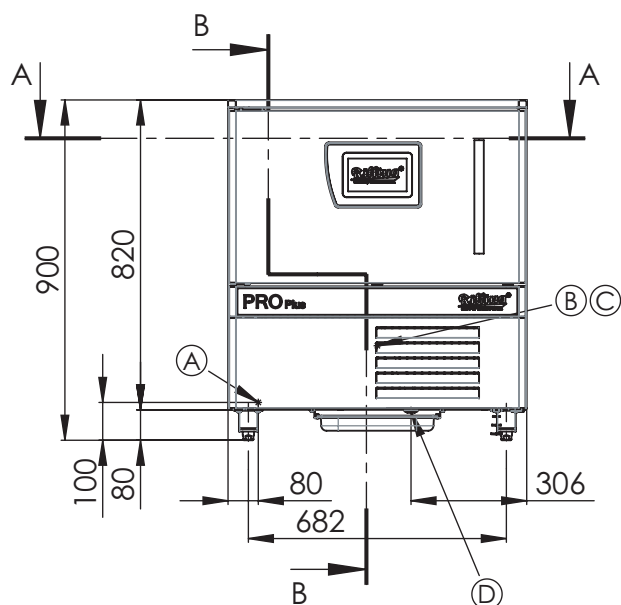
Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

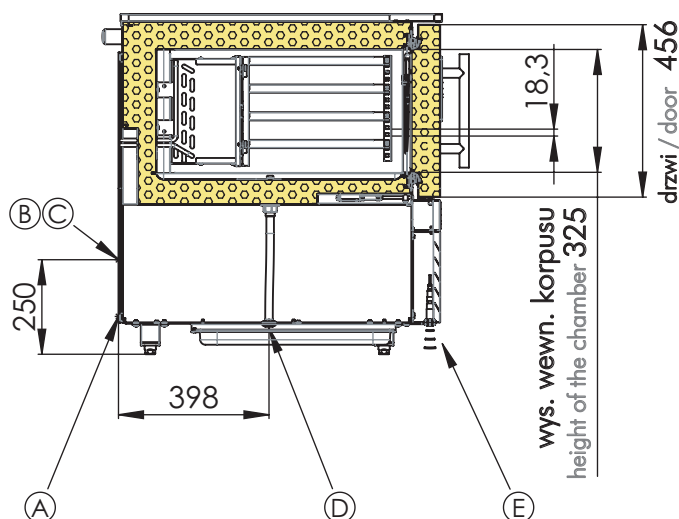
ASK FMEQ0411E-PP

42.989,-

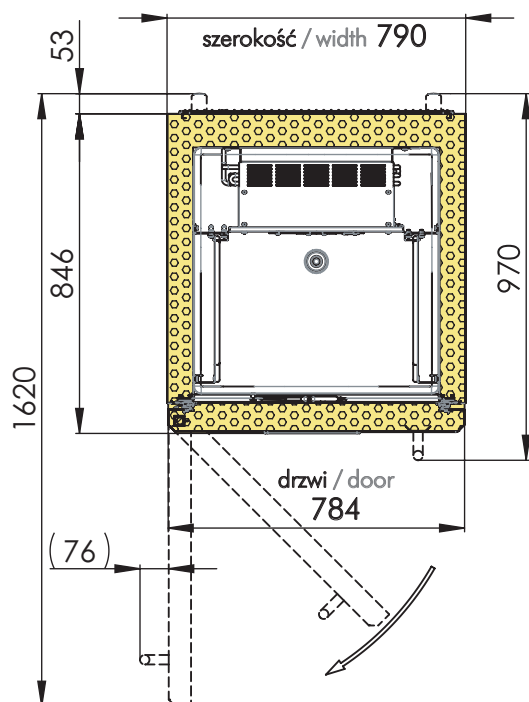
PRO Plus 4 x GN1/1 | EN6040



PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



- (A) Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 10mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 10mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 6mm 250mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 6mm 250mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 20kg / Blast chilling capacity max.: 20kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 20kg / Blast freezing capacity max.: 20kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 15kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 15kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 15kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 15kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 0,7kW / 3A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 1.531W (-10°C / +40°C) VT
528W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 4 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 5 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

8 x EN 600x400 mm

15 poziomów, odstęp 18,3 mm

15 levels, 18,3 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 8 x GN1/1 | EN6040
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO Plus 8 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
8 par przestawnych prowadnic / 8 pairs of rails
3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

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:
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.

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:
29 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
29 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:

Czynnik chłodniczy / Refrigerant:

Zasilanie elektryczne / Connected load:

Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1583 mm (LxDxH)

R290

230 V / 1,4 kW

3,1 kW (-10°C VT), 1,1 kW (-35°C VT)

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ0811E-PP

52.727,-

Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

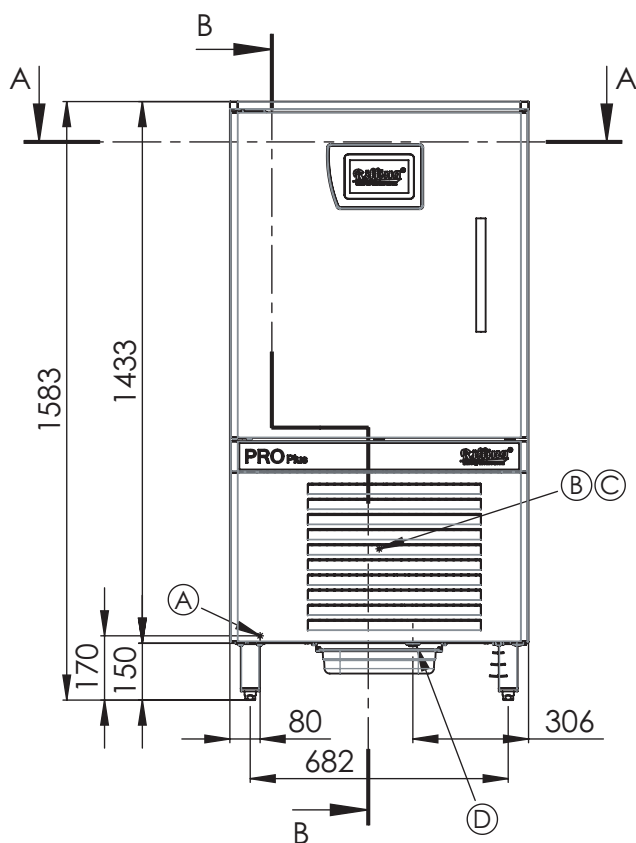
ASK FZKQ0811E-PP

na zapytanie / upon request

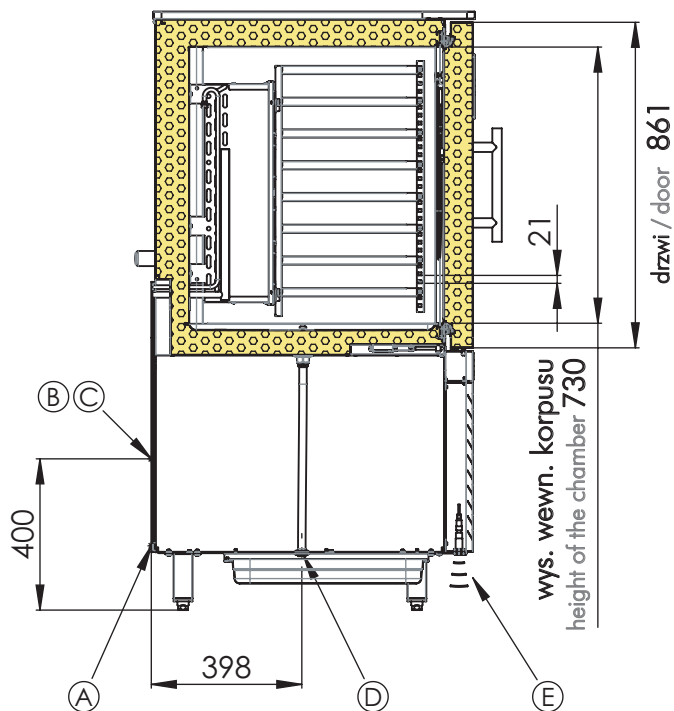
Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 i R452

Central cooling for refrigerants R449 i R452

PRO Plus 8 x GN1/1 | EN6040

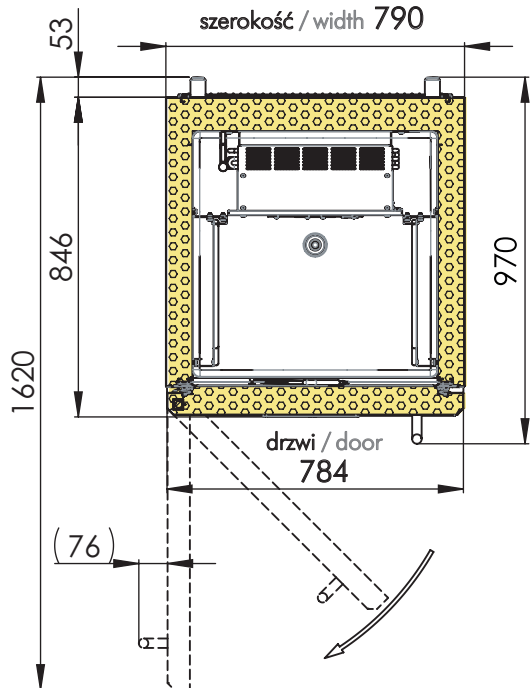


PRZEKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



PRZEKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A

szerokość / width 790



- (A)** Zasilanie elektryczne 230V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 230V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B)** Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C)** Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D)** Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E)** Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 40kg / Blast chilling capacity max.: 40kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 40kg / Blast freezing capacity max.: 40kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 29kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 29kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 29kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 230V / 50Hz / 1,4kW / 6,2A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R290

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 3.062W (-10°C / +40°C) VT

1.056W (-35°C / +40°C) VT

Max. załadunek poprzeczny: 8 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

Max. crosswise capacity: 10 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

16 x EN 600x400 mm

31 poziomów, odstęp 21 mm

31 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 10 x GN1/1 | EN6040
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO Plus 10 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
10 par przestawnych prowadnic / 10 pairs of rails
3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

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:
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.

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:
36 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
36 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Zasilanie elektryczne / Connected load:
Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 1753 mm (LxDxH)
R452A
400 V / 2,5 kW
5,4 kW (-10°C VT), 1,3 kW (-35°C VT)

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

ASK FMEQ1011D-PP

65.248,-

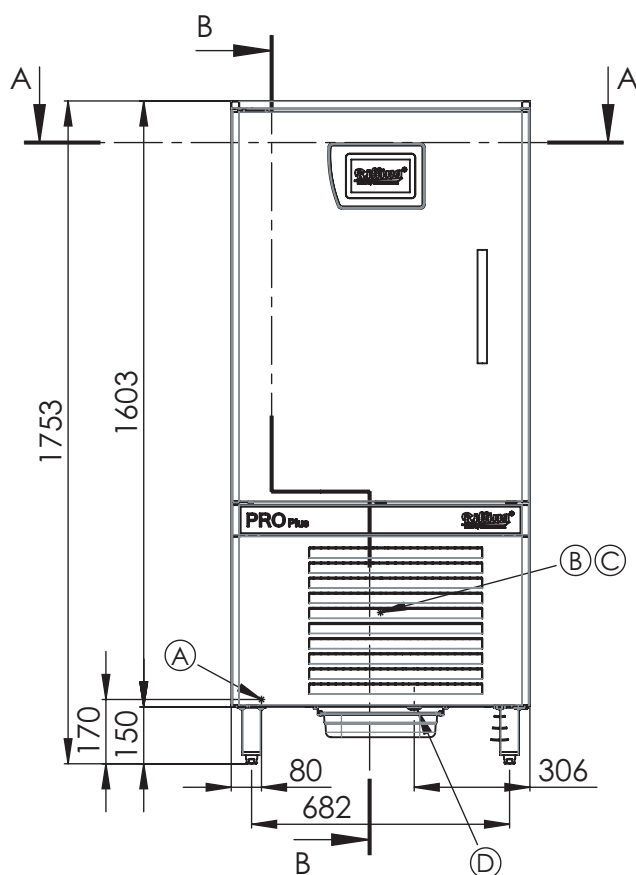
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ1011E-PP

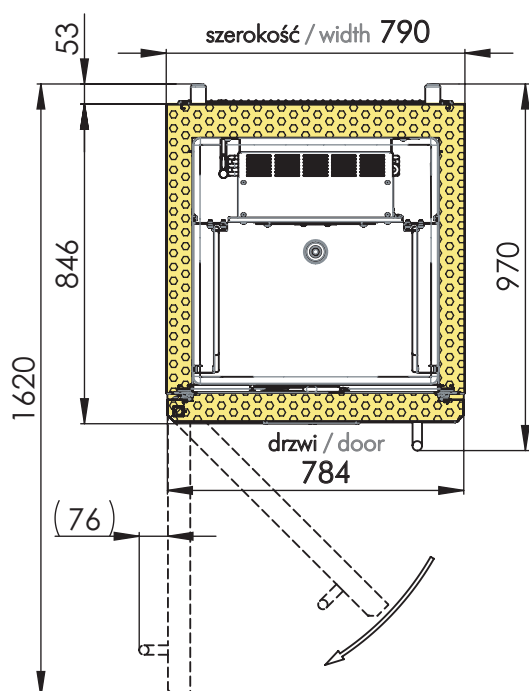
na zapytanie / upon request

Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 i R452
Central cooling for refrigerants R449 i R452

PRO Plus 10 x GN1/1 | EN6040



PRZĘKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A



PRZĘKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B

- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 16mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 16mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 10mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 10mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odpływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 50kg / Blast chilling capacity max.: 50kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 50kg / Blast freezing capacity max.: 50kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 36kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 36kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 36kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2,5kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 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 / deep or

Max. crosswise capacity: 13 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

20 x EN 600x400 mm

39 poziomów, odstęp 21 mm

39 levels, 21 mm vertical spacing

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA
PRO Plus 13 x GN1/1 | EN6040
BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
PRO Plus 13 x GN1/1 | EN6040



Wposażenie standardowe / Standard accessories:
13 par przestawnych prowadnic / 13 pairs of rails
3-punktowa sonda rdzeniowa / 3-points temperature probe
Smart Open Door: automatyczne otwieranie drzwi / Smart door
Funkcja sterylizacji: ozonowanie komory / sterilization (ozonisation)

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:
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.

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:
47 kg (+65°C/+3°C) in 90 minutes
Blast freezing capacity
per cycle in accordance with DIN 18872-5:
47 kg (+65°C/-18°C) in 240 minutes

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

Wymiar / Dimensions:
Czynnik chłodniczy / Refrigerant:
Zasilanie elektryczne / Connected load:
Moc chłodnicza / Refrigeration output:

790 x 846 x 2008 mm (LxDxH)
R452A
400 V / 2,9 kW
7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)

Z własnym chłodzeniem / Built-in cooling

Nr art. / Art. No.

Cena kat. / Price PLN

ASK FMEQ1311D-PP

76.378,-

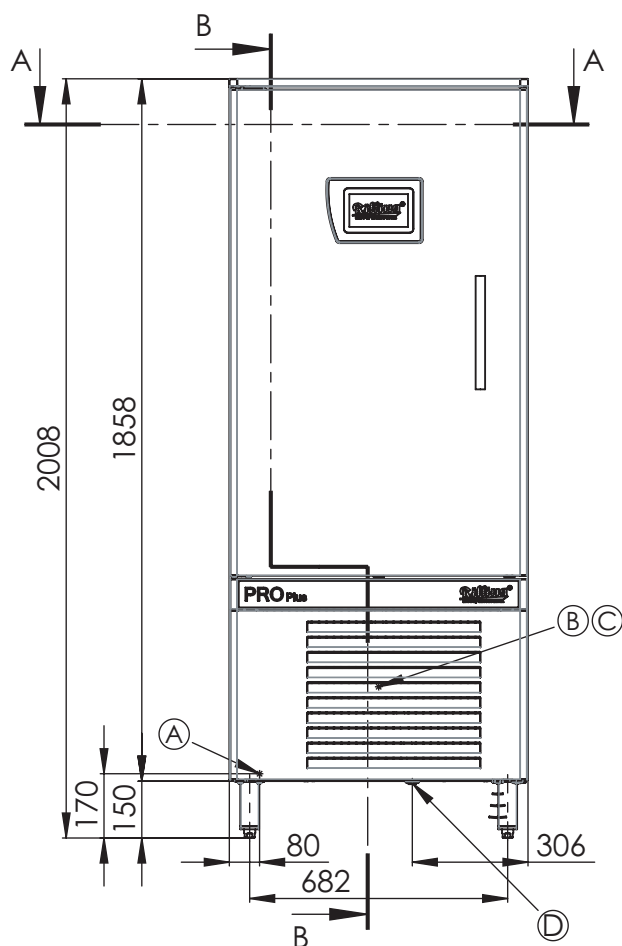
Z centralnym chłodzeniem / Remote cooling

ASK FZKQ1311E-PP

na zapytanie / upon request

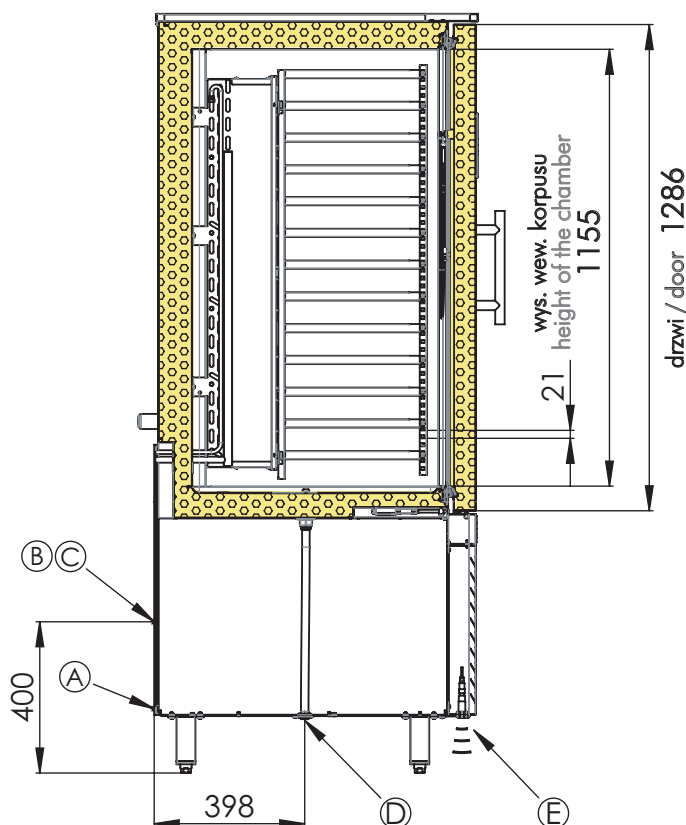
Centralne chłodzenie dla czynników chłodniczych R449 i R452
Central cooling for refrigerants R449 i R452

PRO Plus 13 x GN1/1 | EN6040



PRZĘKRÓJ A-A
CROSS SECTION A-A

PRZĘKRÓJ B-B
CROSS SECTION B-B



- (A) Zasilanie elektryczne 400V, Długość kabla 2m z wtyczką CE.
Connected load 400V, Power cable length 2m with plug CE.
- (B) Przewód ssący Ø 18mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Suction pipe Ø 18mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (C) Przewód cieczy Ø 12mm 400mm (tylko przy podłączeniu do zewnętrznego agregatu)
Liquid pipe Ø 12mm 400mm (only for connection to a separate aggregate)
- (D) Odływ kondensatu rynienką ociekową demontowaną przy podłączeniu do odpływu.
Condensation water drain with removable container.
- (E) Automatyczne otwieranie drzwi / Smart Open Door.

Pojemności / Capacity:

maksymalna wydajność szybkiego schładzania: 65kg / Blast chilling capacity max.: 65kg

maksymalna wydajność zamrażania szokowego: 65kg / Blast freezing capacity max.: 65kg

wydajność szybkiego schładzania zgodnie z DIN 18872-5: 47kg

Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 47kg

wydajność zamrażania szokowego zgodnie z DIN 18872-5: 47kg

Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 47kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400V / 50Hz / 2,9kW / 16A

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A

Moc chłodzenia / Refrigeration output: 7.630W (-10°C / +45°C) VT

1.480 W (-35°C / +45°C) VT

Max. załadunek poprzeczny:

Max. crosswise capacity:

13 x GN 1/1 65 mm głębokości lub / deep or

17 x GN 1/1 40 mm głębokości lub / deep or

26 x EN 600x400 mm

51 poziomów, odstęp 21 mm

51 levels, 21 mm vertical spacing

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 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 wjezdných: 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.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated floor 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.

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 defined by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profile 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 art. / Art. No.

Cena kat. / 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 wjazdne z izolowaną podłogą		
Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE2011D-MB	177.980,-
Urządzenie wjazdne bez podłogi z profilem mocującym		
Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE2011D-OB*	171.995,-
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą		
Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSE2011D-MB	194.780,-
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym		
Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE2011D-OB*	186.485,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Rampa wjazdowa**		
Access ramp	A702585	6.300,-
Funkcja sterylizacji - generator ozonu		
Sterilization unit	A702584	2.919,-

* 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 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: 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.

Roll-in blast chiller/ blast freezer entirely made of CNS 1.4301 / Aisi 304). Insulated floor 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.

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 defined by either temperature or time. The display continuously shows the temperature profile 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 art. / Art. No.

Cena kat. / 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 wjazdne z izolowaną podłogą		
Roll-in unit with insulated floor	ASKFMSE4011D-MB	234.610,-
Urządzenie wjazdne bez podłogi z profilem mocującym		
Roll-in unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSE4011D-OB*	227.995,-
Urządzenie przelotowe z izolowaną podłogą		
Pass-through unit with insulated floor	ASKFMSD4011D-MB	251.410,-
Urządzenie przelotowe bez podłogi z profilem mocującym		
Pass-through unit, floorless, incl. mounting profile	ASKFMSD4011D-OB*	241.750,-

Dodatkowe wyposażenie* / Extra equipment*

Rampa wjazdowa**		
Access ramp	A702586	7.035,-
Funkcja sterylizacji - generator ozonu		
Sterilization unit	A702584	2.919,-

* W wersji bez podłogi rozmiar wysokości jest zmniejszony o 125 mm.

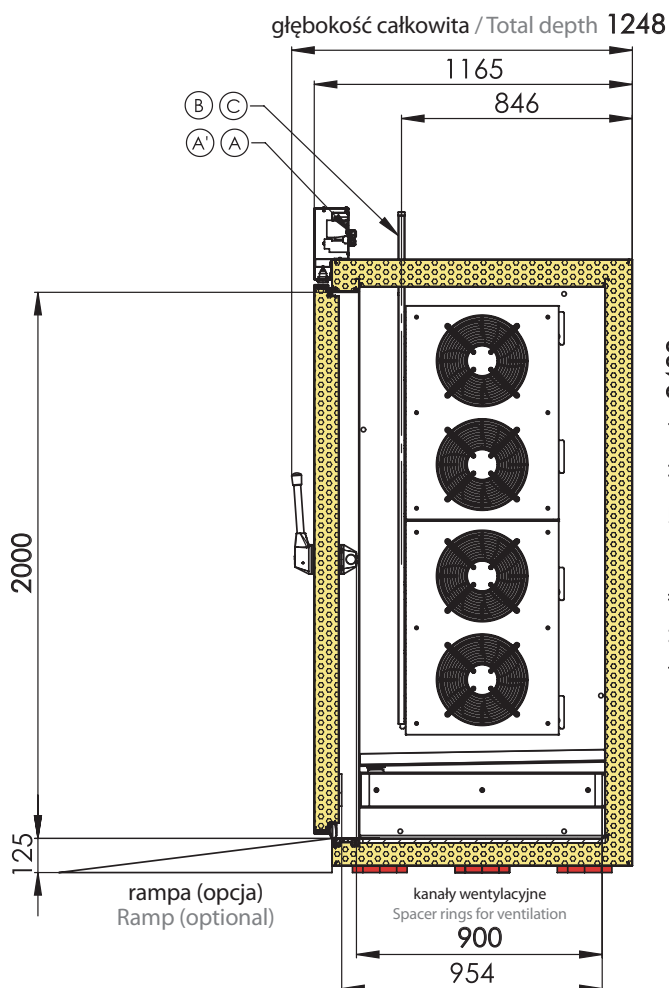
* For floorless model, the height dimension is reduced by 125 mm.

** Dla wersji przelotowej należy zamówić 2 szt.

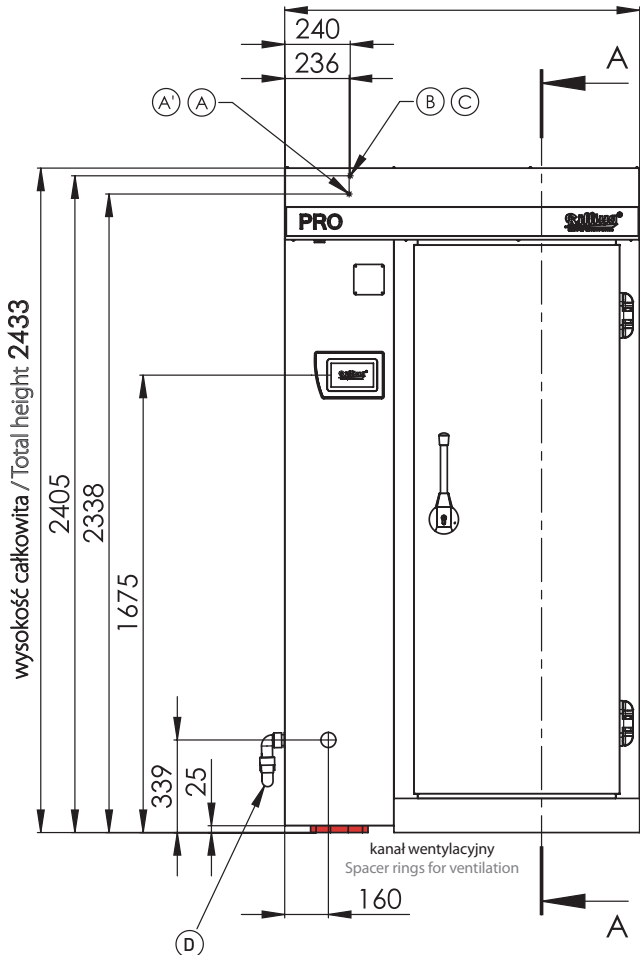
** For the pass-through version, order 2 pcs.

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA WJEZDNA 20 x GN 1/1
ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 20 x GN 1/1

PRZEKRÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



szerość całkowita / Total width 1300



PRZEKRÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B

A Zasilanie elektryczne 400V (5 x 4 mm²) / Electronic connection 400V (5 x 4 mm²)

Wymiary / Dimensions: zewnętrzne / Exterior: 1300x1248x2433 mm (LxDxH)
wewnętrzne / Interior: 679x900x2000 mm (LxDxH)

Pojemność / Capacity: 20 x GN 1/1 (wózek półkowy / Rack trolley)
wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 18872-5: 110 kg
Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 110 kg
(+65°C / +3°C) w 90 min.
wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 18872-5: 95 kg
Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 95 kg
(+65°C / -18°C) w 240 min.

Maksymalna wydajność // Maximum efficiency: 150 kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400 V / 50 Hz / 7,5 kW / 21A

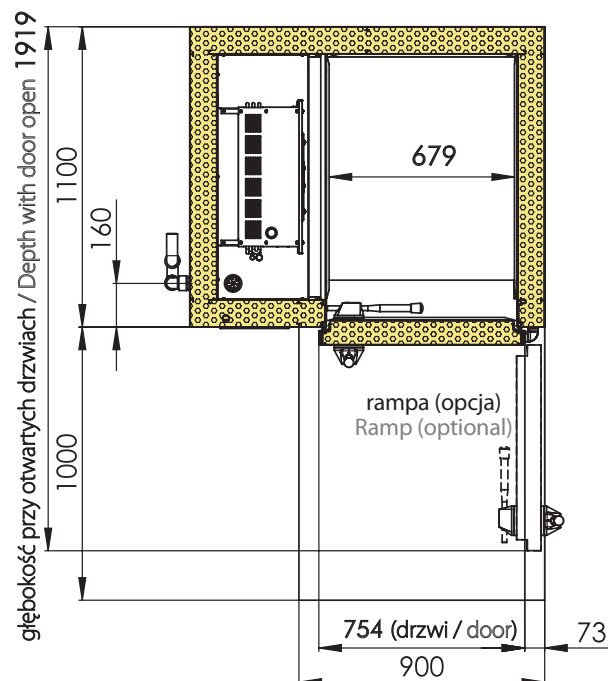
Zabezpieczenie / Fuse protection: 25 A zwłoczne / slow

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A, alternatywnie / alternatively CO₂

Moc chłodnicza / Refrigeration output: 14.700 W (-10°C / +40°C) VT
6.700 W (-30°C / +40°C) VT

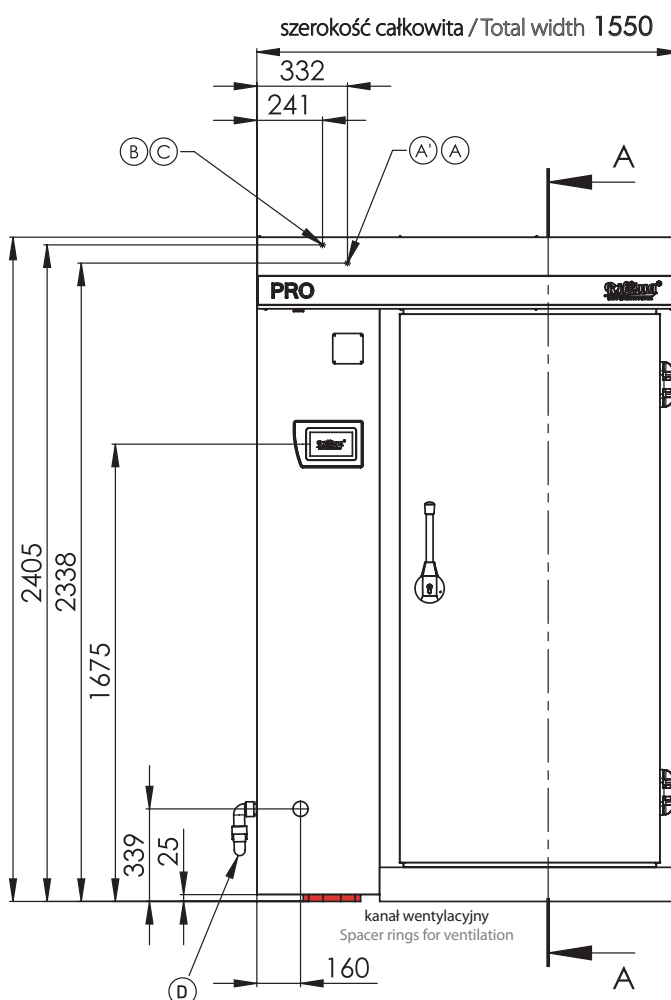
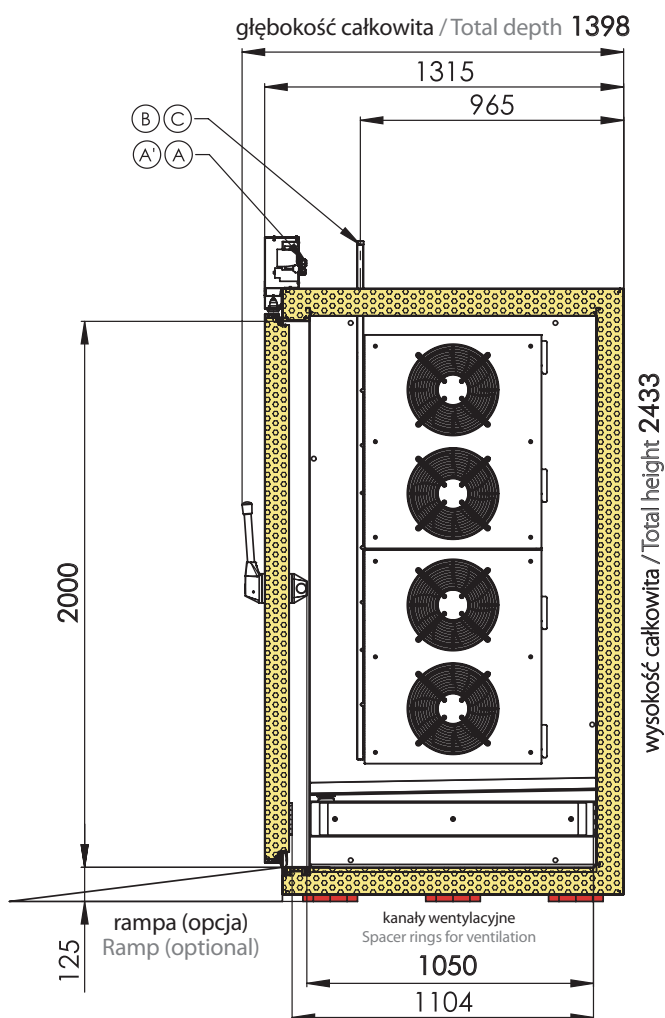
Poziom hałas (agregat zewnętrzny):

Noise level (outdoor unit): 47 dB

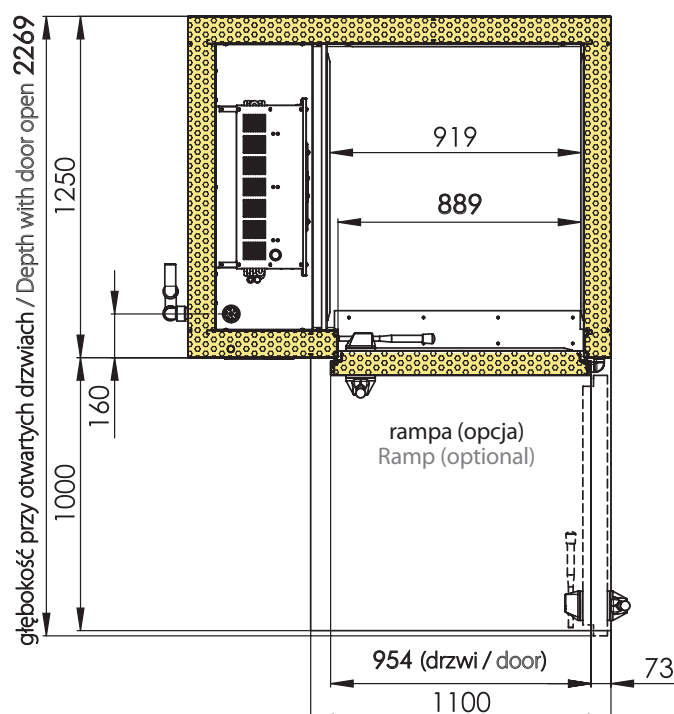


SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZKOWA WJEZDNA 40 x GN 1/1 ROLL-IN BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 40 x GN 1/1

PRZĘKÓJ A-A / SECTIONAL VIEW A-A



PRZĘKÓJ B-B / SECTIONAL VIEW B-B



(A) Zasilanie elektryczne 400V (5 x 6 mm²) Electronic connection 400V (5 x 6 mm²)

Wymiary / Dimensions: zewnętrzne / Exterior: 1550x1398x2433 mm (LxDxH)
wewnętrzne / Interior: 919x1050x2000 mm (LxDxH)

Pojemność / Capacity: 40 x GN 1/1 (wózek półkowy / Rack trolley)
wydajność szybkiego chłodzenia zgodnie z DIN 18872-5: 200 kg
Blast chilling capacity according to DIN 18872-5: 200 kg
(+65°C / +3°C) w 90 min.
wydajność szokowego zamrażania zgodnie z DIN 18872-5: 175 kg
Blast freezing capacity according to DIN 18872-5: 175 kg
(+65°C / -18°C) w 240 min.

Maksymalna wydajność / Maximum efficiency: 270 kg

Zasilanie elektryczne / Connected load: 400 V / 50 Hz / 13,5 kW / 28 A

Zabezpieczenie / Fuse protection: 32 A zwłoczne

Czynnik chłodniczy / Refrigerant: R452A, alternatywnie / alternatively CO₂

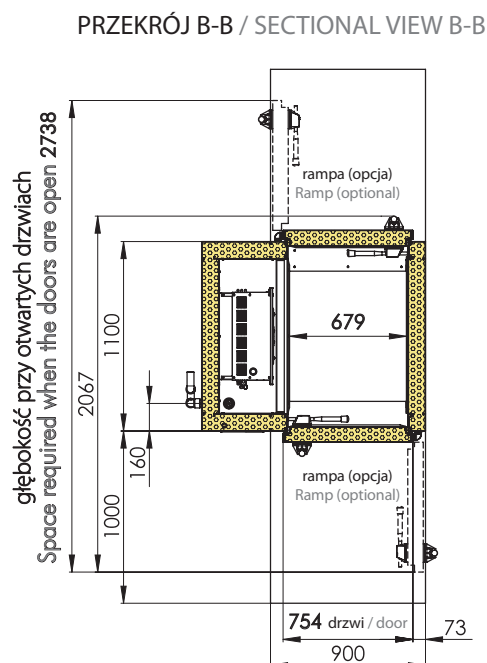
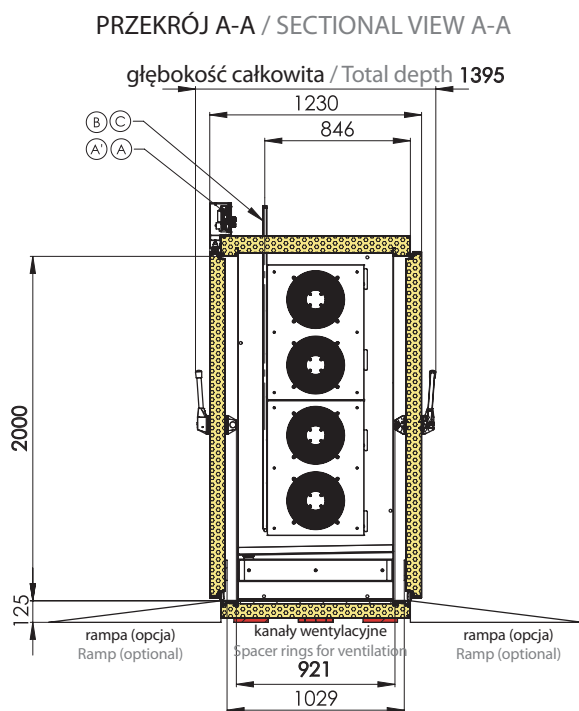
Moc chłodnicza / Refrigeration output: 24.000 W (-10°C / +40°C) VT

8.400 W (-30°C / +40°C) VT

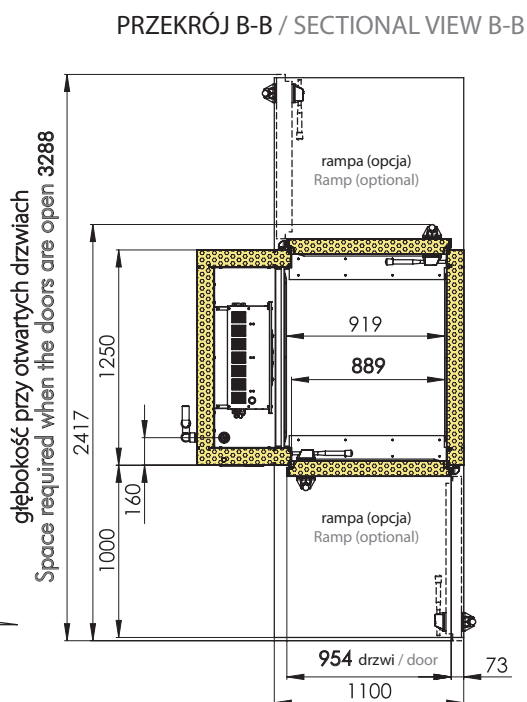
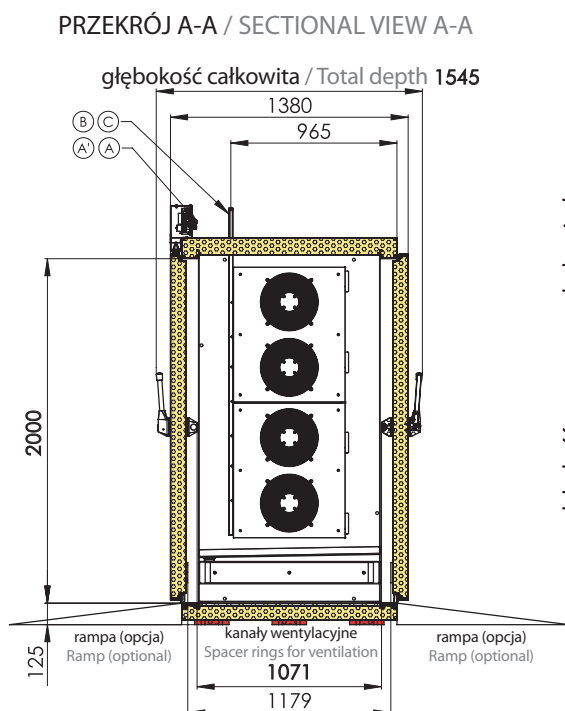
Poziom hałasu (agregat zewnętrzny):

Noise level (outdoor unit): 55 dB

SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA SZOKOWA PRZELOTOWA 20 x GN 1/1
PASS-THROUGH BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 20 x GN 1/1

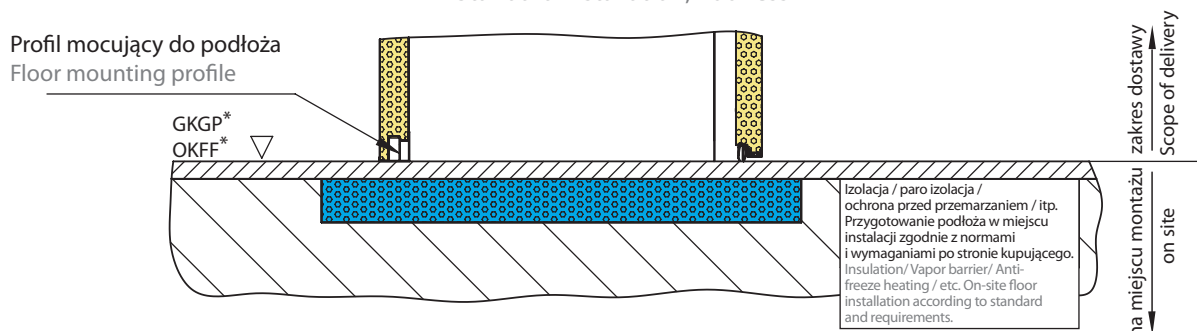


SCHŁADZARKO - ZAMRAŻARKA SZOKOWA PRZELOTOWA 40 x GN 1/1
PASS-THROUGH BLAST CHILLER / BLAST FREEZER 40 x GN 1/1

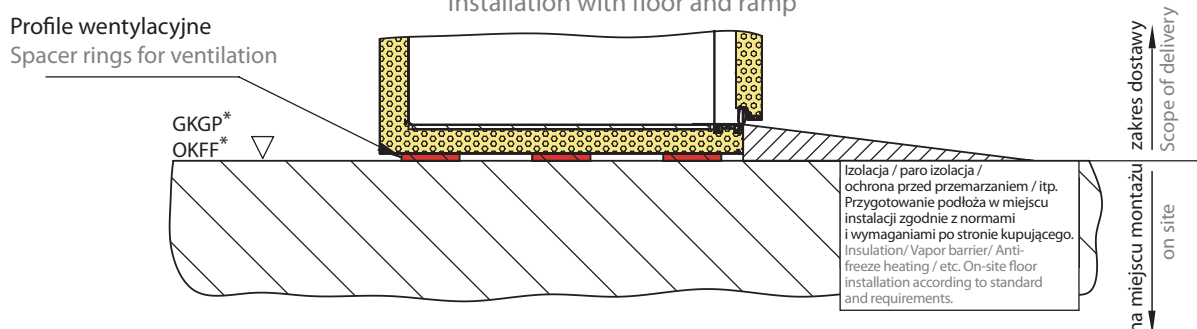


Opcje montażu Options for Installation

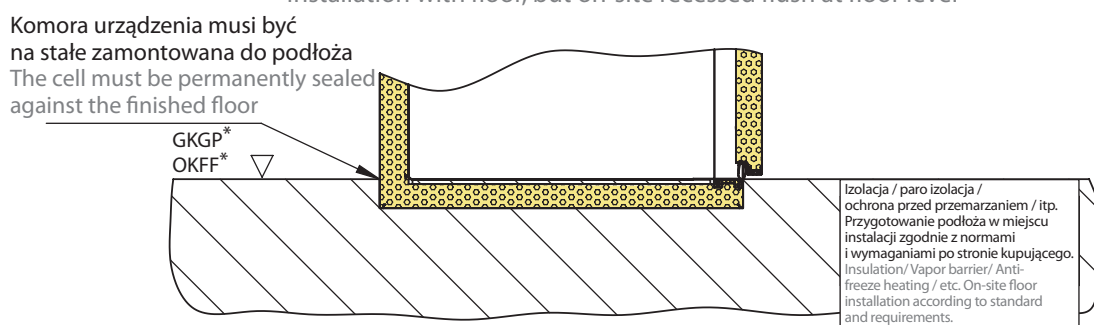
Standardowy montaż urządzenia bez własnej podłogi (przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego) Standard installation, floorless



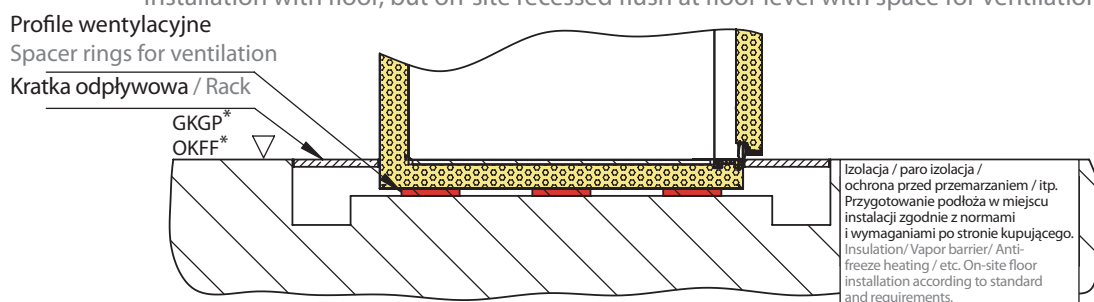
Montaż urządzenia z własną podłogą i rampą wjazdową Installation with floor and ramp



Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłogą (przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu po stronie kupującego) Installation with floor, but on-site recessed flush at floor level



Montaż z wpuszczoną, zlicowaną własną podłogą i własnymi kanałami wentylacyjnymi (przygotowanie miejsca osadzenia urządzenia w podłożu i zwentylowanie po stronie kupującego) Installation with floor, but on-site recessed flush at floor level with space for ventilation



* Górna krawędź gotowego podłoża
* Over finished floor

Wyposażenie dodatkowe do wszystkich modeli schładzarko-zamrażarek szokowych

Accessories for all Blast chillers / Shock freezers

	Nr art. / Art. No.	Cena kat. / Price PLN
Zawiasy z prawej strony / Hinged on the right side	A702 327	390,-
Zestaw kół do SKC 4XGN1/1 Set of wheels for SKC 4xGN1/1	A702 375	785,-
Zestaw kół do SKC 8/10/13xGN1/1 Set of wheels for SKC 8/10/13xGN1/1	A700 061	708,-
Para prowadnic U - GN1/1 lewa + prawa Pair U-trayslide GN1/1 left + right	A702 328	408,-
Para prowadnic L EN6040 lewa + prawa Pair L-trayslide L EN6040 left + right	A702 329	408,-
Profesjonalne szkolenie z obsługi urządzenia dostępne na terenie Polski (bez kosztów dojazdu) Professional training in the use of the device. Only in Poland (does not include travel costs)	A701872	1890,-
Układ chłodniczy CO ₂ dla urządzeń z własnym chłodzeniem z oddzielnym agregatem CO ₂ refrigeration specifications for built-in cooling, including separate refrigeration unit		na zapytanie on request



Wymiary / Dimensions:
880*x 901 x 970 mm (LxDxH)

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

ASKFGUQ0411 **2.575,-**
*przystawne górne elementy
podstawy: 880-970 mm
*adjustable upper elements
of stand: 880-970 mm



Wymiary / Dimensions:
796 x 786 x 718 mm (LxDxH)

Podstawa dla schładzarko-zamrażarki dla SKC 4
z szafka otwarta po lewej stronie, po prawej miejsce
z prowadnicami dla pojemników 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 **2.990,-**



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-ZAMRAŹARKI 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

