SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS

Rilling®

MADE by KROSNO-METAL

PROFESJONALNE URZĄDZENIA CHŁODNICZE

PROFESSIONAL REFRIGERETORS AND FREEZERS

Suwerenne planowanie, szybkie przygotowanie, najwyższa jakość

„Świeżo przygotowane smakuje najlepiej" to twierdzenie śmiało możemy odłożyć do akt. System schładzania i przechowywania wcześniej przygotowanych potraw firmy Rilling made by Krosno-Metal konserwuje przygotowane potrawy zachowując ich aromat oraz jakość produktów na najwyższym poziomie nie niszcząc struktury produktu. Nie oznacza to bynajmniej konieczności pójścia na kompromis w zakresie jakości potraw i ich smaku. Przeciwnie, technologia smart-fresh zapewnia produktom spożywczym najwyższe bezpieczeństwo, ponieważ procesy chłodnicze zachodzą bardzo szybko, są kontrolowane i ochraniają jakość i smak.

Sovereign planning, rapid development, the highest quality

„Freshly prepared taste the best" this claim we can confidently put into an archive. The system of cooling and storage of pre-prepared dishes made by our company preserves prepared foods while preserving their flavor and quality at the highest level without destroying the structure of products. It doesn't mean having to compromise on the quality of food and taste. On the contrary, technology "Smart-fresh" food product provides the highest security because the refrigeration processes occurring very rapidly, they are controlled and protect the quality and taste

Zakres zastosowania

Technologia smart-fresh otwiera przed wszystkimi rodzajami potraw nowe możliwości przygotowania i przechowywania świeżo przyrządzonych dań. Już gotowe do podania mogą zostać zakonserwowane i są gotowe do zregenerowania i serwowania o każdej porze.

Scope

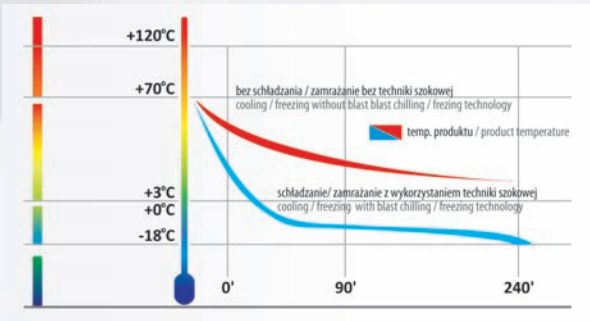
Smart-fresh technology opens up all sorts of new possibilities preparation and storage of freshly cooked dishes. Ready dishes can be preserved and they are ready to regenerate, and serving at any time.

Schładzanie szokowe / Blast Chilling

+90°C → +3°C

Konserwacja z zachowaniem aromatu / Preserving of aroma

Tajemnica serwowania zawsze świeżych dań leży w procesie ich konserwacji. W przedziale temperatur +70°C > +10°C bakterie namnażają się w zawrotnym tempie co ma wpływ na obniżenie jakości potraw. Można to zauważyć po zmianie koloru, a także utracie smaku i aromatu. Temu procesowi zapobiega technika szybkoschładzania Rilling mady by Krosno-Metal. Produkty spożywcze w przeciągu maksymalnie ok. 90 min. zostają dogłębnie schłodzone do +3°C, tak że bakterie nie mają szans rozwoju. Świeżość i smak są w pełni zachowane, jednocześnie termin przydatności do spożycia wzrasta trzykrotnie. Higiena i bezpieczeństwo produktów spożywczych są zachowane.
The secret of always fresh meals is in the process of their preservation. In the range of temperatures between 70°C> 10°C bacteria multiply rapidly and affects the quality of food reduction. It can be seen after the change of color and loss of taste and aroma. This process prevents the technique of cooling speed Rilling made by Krosno-Metal. Food products within a maximum ok. 90 min. Are thoroughly chilled to 3°C, so that bacteria have no chance to develop. Freshness and taste are fully preserved while extending the shelf-life term three times. Hygiene and food safety are maintained.

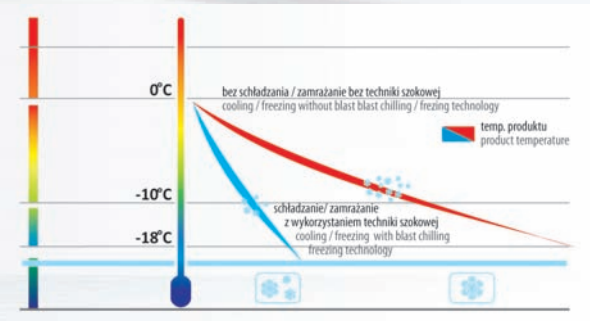


Zamrażanie szokowe / Shock Freezing

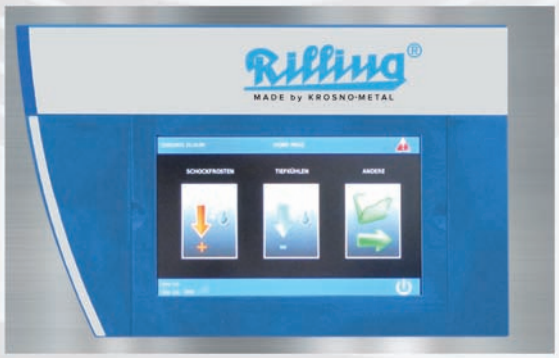
+90°C → -18°C

Pewny sposób konserwacji / Sure way to preserving

Produkty spożywcze, które są schładzane powoli wysuszają się oraz tracą wagę i smak. W trakcie procesu tradycyjnego zamrażania tworzą się makrokryształy, które uszkadzają strukturę produktu. Podczas rozmrażania zmienia się ich konsystencja i tracą one cenne wartości odżywcze. Zamrażarki szokowe Rilling made by Krosno-Metal w krótkim czasie zmrażają dogłębnie produkty. Przy temperaturze -40°C wewnątrz urządzenia następuje zmrażanie do -18°C. Naturalna wilgotność w produktach zostaje zakonserwowana i przekształcona w mikrokryształy. Można to zauważyć po minimalnej utracie wagi po rozmrożeniu. Kolor, konsystencja i smak pozostają ŚWIEŻE.
Food products that are cooled slowly drying up and lose weight and taste. In the traditional process of freezing making a macrocrystals and they damaging the structure of the product. Thawing process changing their texture, and they losing valuable nutrients. Rilling shock freezers made by Krosno-metal deep freezing products in a short time. At -40°C inside unit freezed products have a temperature -18°C Content in the products natural humidity shall be preserved and converted into microcrystals. It can be seen at a minimum weight loss after thawing. Color, texture and taste remain fresh.



Parametry produktu i cechy / Product Specifications and Features



Sterownik dotykowy / Touchscreen driver

Prosty w obsłudze, intuicyjny panel dotykowy m.in. w j. polskim z szeroką bazą gotowych programów gastronomicznych lub piekarniczo-cukierniczych oraz możliwością twożenia programów autorskich. Wystarczy wybrać rodzaj procesu (schładzanie lub zamrażanie szokowe), kliknąć właściwą kolorową ikonę, następnie wybrać rodzaj produktu i wbić sondę w produkt. Urządzenie wystartuje, samodzielnie i automatycznie przeprowadzi cały proces wraz z ciągłym nadzorem.

Easy to use, intuitive touch panel, also in Polish, with a broad base of ready-made gastronomy or bakery and pastry programs and the ability to create your own programs. Just choose the type of process (cooling or freezing), click the appropriate color icon, then choose the type of product and stick a probe into a product. The device starts automatically and will carry out the entire process with constant supervision.

4-strefowa sonda temperatury / 4 Zone temperature-probe

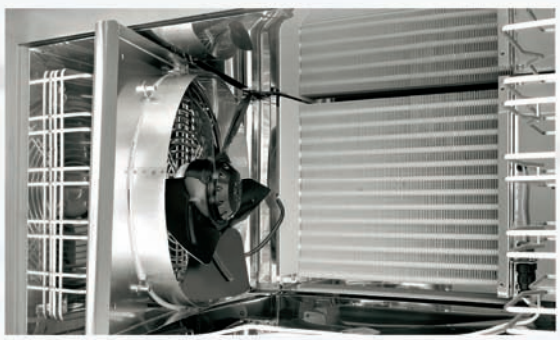
- wiarygodne wyniki również przy warstwach o większej grubości.
- szybkie zapięcie umożliwia łatwą wymianę sondy w razie jej uszkodzenia.
- jako opcjonalne rozwiązanie dostępna jest również bezprzewodowa sonda temperatury.
- Reliable results, also with larger layer thickness.
- With quick closure, in case of damage, easy to change.
- Wireless temperature probe is optionally available.

Stelaż ze stali chromoniklowej 1.4301 (AISI304)
Rack made of CNS 1.4301 (AISI304)

- przystosowany do pojemników Gastronorm lun Blach Euronorm 400 x 600 mm.
- wyjmowany, łatwy do utrzymania w czystości.
- odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm.
- Suitable for Gastronorm or Euronorm trays 400 x 600 mm.
- Easily removable for cleaning purposes.
- Vertical spacing between the supports 70 mm.

Wysuwny blok zasilania / Sterowanie
Switchbox / control

- łatwo dostępny, w formie wysuwanej, ułatwiającej przeglądy szuflady.
- wszystkie modele mogą być dostarczone z odrębnym agregatem lub przygotowane do podłączenia do zewnętrznego agregatu.
- Easy to pull out in front of the appliance, easy to maintain.
- All models with separate cooling machine or ready for external single aggregate available.



Zespół parownika z wentylatorem / Evaporator fan unit

- uchylna na bok obudowa wentylatora ułatwia dostęp w celu czyszczenia. Dzięki optymalnemu wyważeniu kół wentylatora nie występują wibracje przy ruchach obrotowych.
- specjalna powłoka trwale zabezpiecza parownik przed uszkodzeniami.
- The evaporator faceplate with balanced fan wheels for an optimum radial runout is pivotable sidewards. Thus the evaporator can be accessed easily for cleaning purposes.
- The evaporator is durably protected against damages

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**

5xGN1/1 / EN 60x40
Załadunek poprzeczny / transverse loading

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMEQ0 511C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKQ0 511C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 790x840x850 mm (LxWxH)

8xGN1/1 / EN 60x40
Załadunek poprzeczny / transverse loading

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMEQ0 811C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKQ0 811C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 790x840x1320 mm (LxWxH)

10xGN1/1 / EN 60x40
Załadunek poprzeczny / transverse loading

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMEQ1 011C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKQ1 011C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 790x840x1650 mm (LxWxH)

10xGN1/1 / EN 60x40
Załadunek wzdłużny / longitudinal loading

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMEL1 011C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKL1 011C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 830x982x1795 mm (LxWxH)

15xGN1/1 / EN 60x40
Załadunek poprzeczny / transverse loading

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMEQ1 511C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKQ1 511C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 790x840x1990 mm (LxWxH)

10xGN2/1 / EN 60x80
Załadunek wzdłużny / transverse loading

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMEL1 021C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKL1 021C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 1020x1017x1747 mm (LxWxH)

20xGN1/1 / EN 60x40
Wjezdna / Roll-in

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMSE2 011C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKE2 011C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 1190x1120x2490 mm (LxWxH)

40xGN1/1 / EN 60x40
Wjezdna / Roll-in

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine	ASK FMSE4 011C
Z centralnym chłodzeniem* / for central cool*	ASK FZKE4 011C

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 1390x1370x2490 mm (LxWxH)

Funkcjonalne i ekonomiczne rozwiązania
Functional and economical solutions

Dobra wydajność w atrakcyjnej cenie:
Schładzarko-zamrażarki szokowe z prostym sterowaniem manualnym przy zachowaniu wysokiej jakości pracy. Bardzo atrakcyjna cena i szerokie wyposażenie w standardzie. Urządzenia są dostępne w dwóch pojemnościach 5 i 10xGN 1/1.

Good performance at a great price:
Blast chillers / shock freezers with a simple manual control while maintaining a high quality of work. Verry attractive price and wide standard equipment. The devices are available in two capacities of 5 and 10xGN 1/1.

Elektroniczne sterowanie
Electronic control

Izolacja PUR
Insulation PUR

Uszczelka magnetyczna
Magnetic gasket

Wszystkie urządzenia posiadają funkcję chłodzenia i mrożenia
All devices have cooling and freezing function

Całościowa izolacja korpusu chłodniczego wysokiej gęstości poliuretanem (Bez freonu)
Overall insulation body cooling of high-density polyurethane (CFC-free lub Freon free)

Prosta obsługa poprzez panel dotykowy
Simple handling

Port USB do eksportu danych HACCP
USB port for data export HACCP

Wszystkie narożniki wewnątrz są zaokrąglone
All the inside corners are rounded

Program do szybkiego rozmrażania
The program for quick defrosting

Możliwość wyboru szerokiej gamy automatycznych cykli
Possibility the choise of wide range of high-speed automatic cycles

Elektroniczne sterowanie / Electronic control

Model	Nr art. Art. nr	Wydajność schładzania Cooling efficiency	Wydajność zamrażania Freezing capacity	Wymiary / Dimensions		Moc Power	Wydajność chłodnicza Cooling
				Zewnętrzne External	Wewnętrzne Internal		
5xGN 1/1	ASKFMEQ0511-FA	15kg (+90°C/+3°C) w 90 min	10kg (+90°C/-18°C) w 240 min	760x700x830	640x418xx340	230V / 0,5kW	1357W / -10°C VT / +45°C UT 541W / -30°C VT/ +45°C UT
10xGN 1/1	ASKFMEQ1011-FA	32kg (+90°C/+3°C) w 90 min	22kg (+90°C/-18°C) w 240 min	790x800x1630	668x418x791	230V / 0,9kW	3219W / -10°C VT/ +45°C UT 1160W / -30°C VT/ +45°C UT

5xGN1/1 / EN 60x40

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine ASK FMEQ0 511-FA

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 760x700x830 mm (LxWxH)

10xGN1/1 / EN 60x40

Z własnym chłodzeniem / with refrig. machine ASK FMEQ1 011-FA

Wymiar zewnętrzny / External dimensions: 790x800x1630 mm (LxWxH)

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
STAINLESS STEEL FURNITURE

STOŁY CHŁODNICZE BR 95
REFRIGERATED COUNTERS BR 95

SCHŁADZARKO ZAMRAŻARKI SZOKOWE
BLAST CHILLERS
SHOCK FREEZERS

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
REFRIGERATORS
AND FREEZERS

BAROWE STOŁY CHŁODNICZE
BEVERAGE COUNTERS

STOŁY CHŁODNICZE KT
REFRIGERATED COUNTERS KT

SCHŁADZARKI ODPADÓW
SOLID WASTE REFRIGERATORS

Nasz program produktów dla branży HoReCa

Our product scheme for the HoReCa industry

Rilling®
MADE by KROSNO-METAL

KROSNO-METAL Sp. z o.o.
Skrytka pocztowa 7
Kamień 16m
PL 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. +48 68 38 33 - 300
Fax. +48 68 38 33 - 301
e-mail: info@krosno-metal.pl
www.fb.com/RillingPL
www.rilling.pl

DYSTRYBUTOR
DISTRIBUTOR

KM480.2500/170.10.17