

Rapido

Cellule mixte 100/85kg, 20 GN 1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110550 (ZBFA21RE)**Rapido Chiller : cellule mixte
100/85kg, 20 GN 1/1 ou
600x400mm, écran tactile,
GAD

Description courte

Repère No.

Cellule de refroidissement rapide et congélation avec interface à écran tactile haute résolution et multilingue

- Pour 6 bacs GN 1/1 ou 600x400 mm.
- Capacité de charge : refroidissement 100 kg ; congélation 85 kg
- Système de distribution d'air AirFlow pour atteindre une performance maximale avec 7 vitesses de ventilation
- Modes de refroidissement / congélation : Automatique (10 familles de produits alimentaires avec plus de 100 variantes différentes préinstallées); Programmes (un maximum de 1000 programmes peuvent être stockés et organisés dans 16 catégories différentes); Manuel (refroidissement doux, refroidissement dur, congélation, maintien, refroidissement par turbo et cycles à basse température); Cycles spécialisés (refroidissement de la croisière, pousse, pousse différée, décongélation rapide, sushis et sashimis, refroidissement sous vide, glaces, yaourts et chocolat)
- Fonctions spéciales: Refroidissement / congélation MultiTimer, Make-it-Mine pour personnaliser l'interface, SoloMio pour personnaliser la page d'accueil, agenda Calendar
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde basés sur des techniques d'intelligence artificielle (ARTE 2.0)
- Dégivrage et séchage automatiques et manuels
- Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et les paramètres software. Connectivité prête
- Sonde de température centrale multi-capteurs à 3 points
- Construction en acier inoxydable
- Coins arrondis internes
- Groupe de réfrigération à distance
- Gaz réfrigérant R452a
- Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5)

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement : 100 kg de +90 ° C à +3 ° C en moins de 90 minutes.
 - Cycle X-Freeze (+10 ° C à -41 ° C): idéal pour la surgélation rapide de tous types d'aliments (crus, mi-cuits ou complètement cuits).
 - Cycle Lite-Hot (+ 40 ° C à -18 ° C): idéal pour les préparations à réchauffer doucement.
 - Maintien automatique en température à +3 ° C à la fin de chaque cycle.
 - Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
 - Mode automatique comprenant 10 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, sauces et soupes, légumes, pâtes / riz, pain, produits de boulangerie salés et sucrés, desserts, boissons à refroidissement rapide) avec plus de 100 variantes différentes pré-installées. Grâce à la phase de détection automatique, la cellule de refroidissement rapide optimise le processus de refroidissement en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé afin d'obtenir le résultat souhaité. Aperçu en temps réel des paramètres de refroidissement. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
 - Mode Programmes : jusque 1000 programmes peuvent être stockés dans la mémoire de la cellule. Les programmes peuvent être regroupés en 16 catégories différentes afin de mieux organiser le menu. Le refroidissement est possible sur 16 phases.
 - La fonction MultiTimer permet de gérer jusqu'à 20 cycles de refroidissement différents en même temps, ce qui améliore la flexibilité et garantit d'excellents résultats. jusqu'à 200 programmes MultiTimer peuvent être enregistrés.
 - Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire.
 - Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0) pour une planification plus facile des activités.
 - Dégivrage et séchage, automatiques et manuels.
 - Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).
 - Cycles spéciaux : - Cruise Chilling définit automatiquement les paramètres pour le refroidissement le plus rapide et le meilleur (fonctionne par sonde) - Décongélation rapide - Sushi & Sashimi (aliments sans anisaki) - Refroidissement sous vide - Crème glacée
 - Système de distribution d'air Airflow permettant d'obtenir des performances maximales en matière de cuisson et de contrôle de la température grâce à une conception spéciale de la chambre de cuisson combinée à un ventilateur auto reverse demhaute précision, à vitesse variable et à une vanne d'aération.
 - [NOT TRANSLATED]
- ### Construction
- Groupe froid à distance (accessoire optionnel).
 - Electrovanne pour gérer automatiquement la pression de gaz dans le circuit thermodynamique.

APPROBATION:

- Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Moteurs et ventilateurs étanches avec indice de protection IP23.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte à joint magnétique amovible et au design hygiénique.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- Structure de porte chauffée automatiquement.

Interface utilisateur et gestion des données

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont téléchargées pour une personnalisation complète des cycles.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de refroidissement et configurer des paramètres.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- Le calendrier fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier le travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- SoloMio permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- [NOT TRANSLATED]

Développement durable

- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire. Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :
 - donner une seconde vie aux aliments crus proches de leur date de péremption (ex : du lait au yaourt)
 - obtenir des plats authentiques et savoureux à partir de fruits/légumes trop mûrs (généralement considérés comme impropres à la vente)
 - promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).

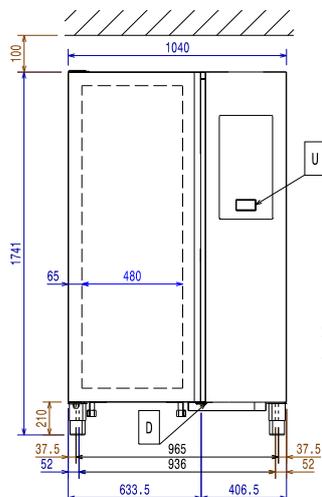
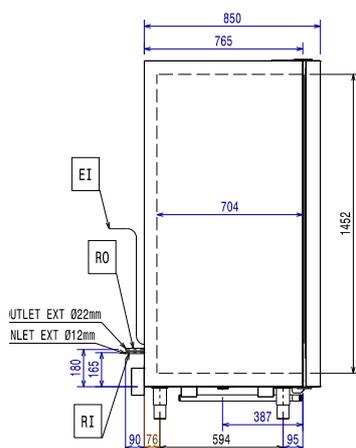
Accessoires inclus

- 1 X Sonde 3 points pour cellule mixte Rapido Chiller PNC 880582

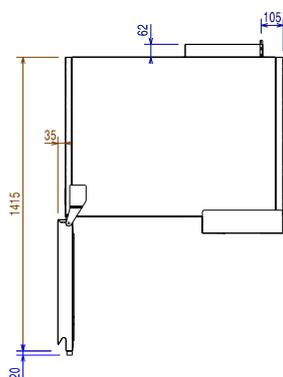
Accessoires en option

- Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte PNC 880294
- Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte PNC 880567
- Sonde 3 points pour cellule mixte Rapido Chiller PNC 880582
- 4 pieds articulés pour cellule PNC 880589

- Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN1/1 - R452A PNC 881223
- Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN1/1 - R452A PNC 881228
- Groupe à distance à air / eau, pour cellule 20 GN1/1 - R452A PNC 881230
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm PNC 922683
- Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 1/1 PNC 922710
- Porte sonde à coeur pour mesure dans produit liquide PNC 922714
- CHARIOT 20GN 1/1 PAS 63mm PNC 922753
- Chariot 16 GN 1/1 au pas de 80mm PNC 922754
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 54 assiettes au pas de 74 mm PNC 922756
- Chariot 16 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 20 GN1/1 PNC 922761
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 45 assiettes au pas de 90 mm PNC 922763

Avant

Côté


- D** = Vidange
EI = Connexion électrique
RO = Raccordement groupe à distance

Dessus

Électrique

Disjoncteur requis

Voltage : 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 3 kW

Puissance de chauffage : 3 kW

Eau
Dimension évacuation 1/2"

Pression, bar, min: 0

Installation
Dégagement: 5 cm sur les côtés et au dos.

S'il vous plaît voir et suivre les instructions d'installation détaillées fournies avec l'unité

Capacité
Capacité maxi de chargement : 100 kg

Nb/type de grilles 20 (GN 1/1; 600x400)

Nb et type de bacs : 20 (360x250x80h)

Informations générales
Ferrage porte :
Largeur extérieure 1040 mm

Profondeur extérieure 850 mm

Hauteur extérieure 1741 mm

Poids net : 200 kg

Poids brut : 232 kg

Volume brut : 2.24 m³
Données de refroidissement

Groupe de réfrigération à distance demandé.

Puissance de réfrigération calculée à une distance de 20m linéaire.

French Type de refroidissement du condenseur
Puissance frigorifique suggérée 9480 W

Condition à la température d'évaporation: -20 °C

Condition à la température de condensation: 40 °C

Condition à la température ambiante 30 °C

Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie: 22 mm

Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée: 12 mm

Gaz réfrigérant compatible: R404A; R452A