

# 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]

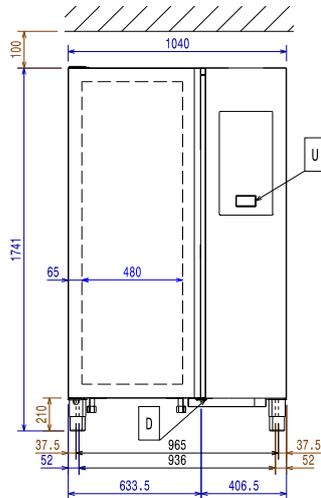
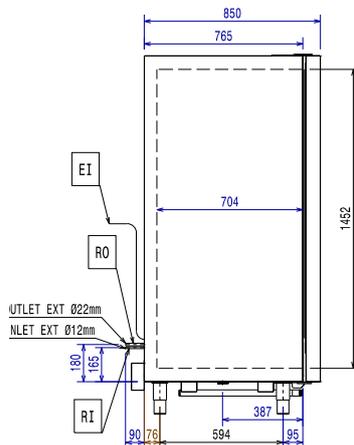
## Développement durable

- 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).

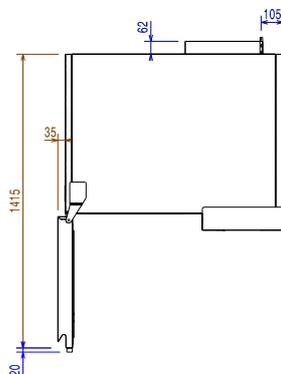
## Accessoires inclus

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

## Accessoires en option

**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 m<sup>3</sup>
**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

**Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:**

12 mm  
Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.  
Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

**\*Note:**

**Gaz réfrigérant compatible:**

R404A; R452A