

Rapido Cellule mixte 170/200kg, 20 GN 2/1 GAD, traversante

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

**110551 (ZBFA22RPE)**Rapido Chiller : cellule mixte
170/200kg, 20 GN 2/1 ou
600x400mm, écran tactile,
GAD, traversante

Description courte

Repère No.

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

- Pour chariots GN, 400x600 ou banquetts.
- Capacité de charge: refroidissement 200 kg; congélation 170 kg
- Système de distribution d'air AirFlow pour atteindre une performance maximale
- 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 (accessoire optionnel).
- Gaz réfrigérant R452a
- Cellule traversante
- Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5)
- Compatible avec les fours Electrolux, Zanussi et Rational.

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement rapide: 200 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.
- Cycle de congélation : 170 kg de 90°C à -41°C.

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.
- 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.
- SoloMio permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- Le calendrier fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier le travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- [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

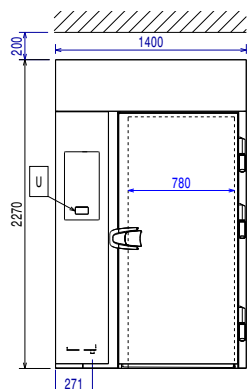
- 1 X Sonde 3 points pour cellule mixte PNC 880582 Rapido Chiller

Accessoires en option

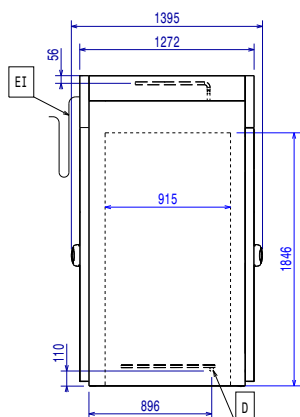
- Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte PNC 880294 ☐
- Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte PNC 880567 ☐
- Sonde 3 points pour cellule mixte Rapido Chiller PNC 880582 ☐
- Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN2/1 - R452A PNC 881224 ☐

- Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN 2/1 - R452A PNC 881229 ☐
- Structure mobile GN2/1 PNC 881449 ☐
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Grille inox GN 2/1 PNC 922076 ☐
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175 ☐
- Grille inox 600x400 PNC 922264 ☐
- Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm PNC 922686 ☐
- Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 2/1 PNC 922711 ☐
- Porte sonde à coeur pour mesure dans produit liquide PNC 922714 ☐
- Structure mobile avec roulettes 20 GN2/1 au pas de 63 mm PNC 922757 ☐
- Chariot 16 GN 2/1 au pas de 80mm PNC 922758 ☐
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm PNC 922760 ☐
- Chariot 16 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 20 GN2/1 PNC 922762 ☐
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm PNC 922764 ☐

Avant

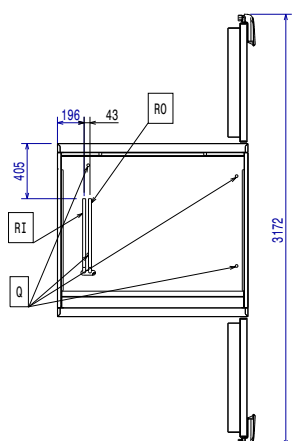


Côté



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 6.4 kW

Puissance de chauffage : 6.4 kW

Eau

Dimension évacuation 3/4"

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 : 200 kg

Nb/type de grilles 20 (GN 2/1; 600x400)

Nb et type de bacs : 30 (360x250x80h)

Informations générales

Ferrage porte :

Largeur extérieure 1400 mm

Profondeur extérieure 1395 mm

Hauteur extérieure 2270 mm

Poids net : 180 kg

Poids brut : 190 kg

Volume brut : 4.81 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 12650 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: 12 mm

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



Rapido **Cellule mixte 170/200kg, 20 GN** **2/1 GAD, traversante**

Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:

22 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



Rapido
Cellule mixte 170/200kg, 20 GN 2/1 GAD, traversante

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.06.27