ZANUSSI PROFESSIONAL

Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 30/30 kg 6 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

110544 (ZBFA61TE)

Abbattitore/Congelatore 30/30 kg, 6 GN 1/1 o 400x600mm (12 posizioni, passo 30mm). Con pannello touch, porta USB

Descrizione

Articolo N° _____

Abbattitore/Congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue.
Per 6 GN 1/1 e 400x600 mm. Può ospitare fino a 9 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 30 kg, congelamento 30 kg. Sistema per la distribuzione dell''aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Modalità di abbattimento/congelamento: automatico (10 categorie di cibo con più di cento varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); cicli speciali (Cruise, lievitazione, ferma lievitazione, scongelamento, Sushi&Sashimi, abbattimento sottovuoto, cicli gelato, yogurt, cioccolato).
Funzioni speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-mine per personalizzare l''interfaccia, funzione Match per dialogare con il forno Magistar Combi TS, SoloMio per personalizzare la homepage, Calendar per la tua agenda personale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2,0). Sbrinamento manuale e automatico e cicli asciugatura. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Unità refrigerata incorporata. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (classe climatica 5).

Approvazione: _____

Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 30/30 kg 6 GN 1/1

Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 30 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo X-Freeze (da +10°C a -41°C): ideale per surgelare tutti i tipi di cibo (crudo, cotto o parzialmente cotto).
- Ciclo Lite-Hot (da + 40 ° C a -18 ° C): ideale per cibi delicati.
- La modalità automatica include 10 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, salse e zuppe, verdure, pasta/riso, pane, pasticceria salata e dolce, dessert, raffreddamento rapido delle bevande) con oltre 100 varianti preinstallate. L'abbattitore ottimizza automaticamente il processo di raffreddamento in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di raffreddamento. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Cicli Speciali (Brevettato EP1716769B1 e relativa famiglia):
  - Cruise imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda)
  - Lievitazione
  - Fermo lievita
  - Scongelamento veloce
  - Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis)
  - Abbattimento sottovuoto
  - Gelato
  - Yogurt
  - Cioccolato
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria dell'abbattitore, per ricreare lo stesso elevato standard in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppate in 16 diverse categorie per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di raffreddamento in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di abbattimento allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.
- Ventola con 7 livelli di velocità. La ventola si ferma in meno di 5 secondi dall'apertura della porta.
- Sonda di temperatura al cuore multisensore a 3 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Funzioni di pre-raffreddamento e pre-riscaldamento personalizzabili.
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 ° C (classe climatica 5).
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Unità refrigerante incorporata.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Motori e ventola impermeabili IP54.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia.
- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

Interfaccia utente & gestione dati

- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Con la funzione Match il forno e l'abbattitore sono collegati tra loro e comunicano per guidare l'utente attraverso il processo cook&chill, ottimizzando tempi ed efficienza (richiede accessori opzionali).
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di abbattimento e configurazioni.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.

Sostenibilità

- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).
- [NOT TRANSLATED]

Accessori inclusi

1 x Top per abbattitore/congelatore 6 gn 1/1	PNC 880581
1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880582

Accessori opzionali

Griglia in rilsan 400x600mm	PNC 880294	❑
Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su abbattitore/congelatore 30 kg - h=100mm	PNC 880565	❑
Sonda a 6 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880566	❑
Kit 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore	PNC 880567	❑
Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880582	❑
Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 gamma Easyline su abbattitore/congelatore Rapido 30 kg - h=100 mm	PNC 880586	❑
5 coppie di guide in acciaio inox per abbattitore/congelatore 6&10 gn 1/1	PNC 880587	❑

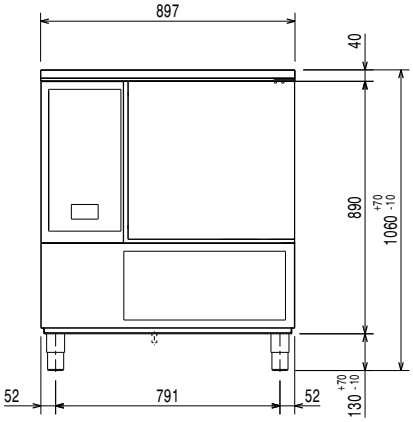
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Kit piedini flangiati per abbattitore/congelatore PNC 880589 ❑
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore installato sotto il forno (a colonna) PNC 880676 ❑
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore PNC 881284 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036 ❑
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062 ❑
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086 ❑
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette PNC 922189 ❑
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190 ❑
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191 ❑
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ❑
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264 ❑
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266 ❑
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW PNC 922324 ❑
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325 ❑
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. PNC 922326 ❑
- 4 spiedini lunghi PNC 922327 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ❑
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 1/1 - passo 65mm PNC 922600 ❑
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 1/1 - passo 80mm PNC 922606 ❑
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 PNC 922607 ❑
- Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1 PNC 922626 ❑
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002 ❑
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003 ❑
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004 ❑
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 PNC 925005 ❑
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 PNC 925006 ❑
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010 ❑
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011 ❑
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925012 ❑
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925013 ❑
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925014 ❑

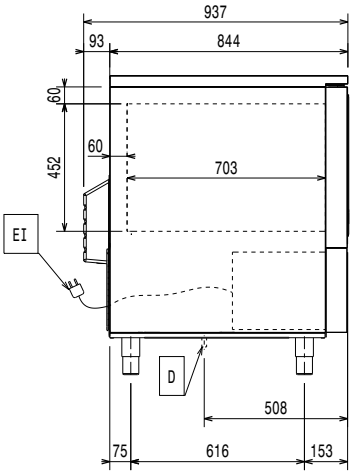
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 30/30 kg 6 GN 1/1

Fronte

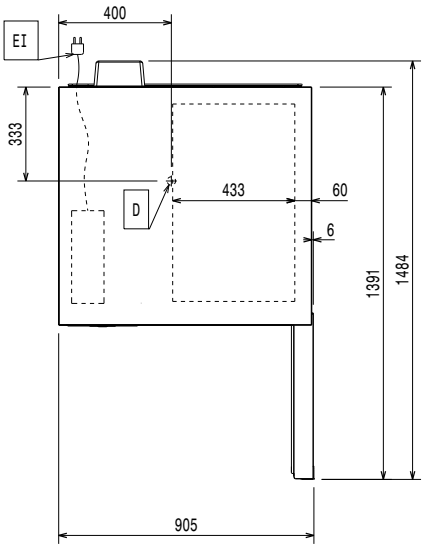


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
110544 (ZBFA61TE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	2.7 kW
Potenza di riscaldamento:	1 kW
Richiesta presa interbloccata	

Acqua

Dimensioni tubo di scarico:	1"1/2
Pressione, bar min:	0

Installazione

Spazio libero:	5 cm ai lati e sul retro

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

Capacità

Capacità massima di carico:	30 kg
Numero/tipologia di griglie	6 (GN 1/1; 600x400)
N° e tipologia vaschette:	8 (360x250x80h)

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	897 mm
Dimensioni esterne, profondità:	937 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1060 mm
Peso netto:	169 kg
Peso imballo:	188 kg
Volume imballo:	1.29 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-20 °C
Tipo di raffreddamento del condensatore:	Aria

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	74 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	30 kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	264 min
Capacità di carico totale (congelamento):	30 kg

Test eseguito in una sala prove a 30°C per raffreddare/congelare (+10°C/-18°C) un pieno carico di teglie da 40 mm riempite con purè di patate distribuito uniformemente fino a 35 mm, alla temperatura iniziale tra i 65° e gli 80°C entro 120/270min.

Sostenibilità

Tipo di refrigerante:	R452A
Indice GPW	2141
Potenza refrigerante:	2970 W
Peso refrigerante:	1150 g
Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.0921 kWh/kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.259 kWh/kg
Consumo acqua:	0 lt/hr

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso