

Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 50/50 kg 10 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**110547 (ZBFA11E)**

Abbattitore/Congelatore 50/50 kg, 10 GN 1/1 o 400x600mm (29 posizioni, passo 30mm). Con pannello touch, porta USB

angoli interni arrotondati. Unità refrigerata incorporata. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (classe climatica 5).

Descrizione

Articolo N° _____

Abbattitore/Congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue.

Per 10 GN 1/1 e 400x600 mm. Può ospitare fino a 18 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 50 kg, congelamento 50 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 100 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

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 50 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Abbattimento (da +10 °C a -41 °C) con cicli preimpostati automatici:
 - Abbattimento soft (temperatura di funzionamento 0 °C), ideale per cibi delicati e piccole porzioni.
 - Abbattimento hard (temperatura di funzionamento -20 °C), ideale per cibi solidi e pezzi interi.
- 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.
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- 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.
- 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.
- 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).
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- 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.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- 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.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C (classe climatica 5).
- 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
- Scongellamento veloce
- Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis)
- Abbattimento sottovuoto
- Gelato
- Yogurt
- Cioccolato
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- 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.
- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- Struttura interna multiuso adatta a 10 griglie GN 1/1 (29 posizioni disponibili con passo 28,5 mm) 10 griglie o teglie 600x400 mm (29 posizioni disponibili con passo 28,5 mm) o 18 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h 125 x 165 x 360).
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Unità refrigerante incorporata.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motori e ventola impermeabili IP54.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- Fermoporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.
- Non necessita di allacciamenti idrici. L'acqua può essere convogliata direttamente nello scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

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).
- 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).

Accessori inclusi

- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880582

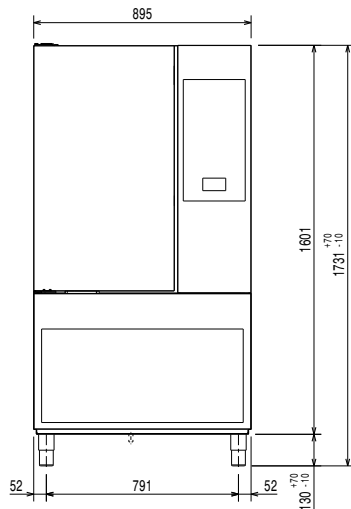
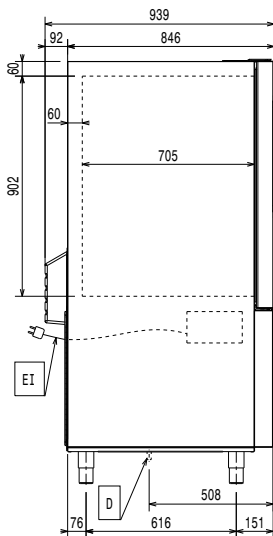
Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Base scorrimento per struttura portateglie per abbattitore/cong. 10 gn 1/1 PNC 880564
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880566

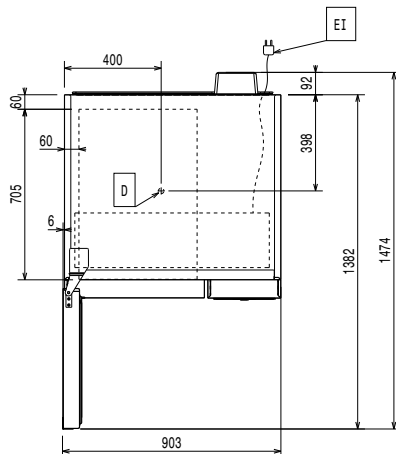
Rapido Chiller
Abbattitore/Congelatore 50/50 kg 10 GN 1/1

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

• Kit 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore	PNC 880567	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880582	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• 5 coppie di guide in acciaio inox per abbattitore/congelatore 6&10 gn 1/1	PNC 880587	<input type="checkbox"/>	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati per abbattitore/congelatore	PNC 880589	<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore	PNC 881284	<input type="checkbox"/>	• Teglia GN 1/1 per baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/2 per 4 polli	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio 400x600mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	<input type="checkbox"/>			
• Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304	PNC 922264	<input type="checkbox"/>			
• Griglia GN 1/1 per 8 polli	PNC 922266	<input type="checkbox"/>			
• Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW	PNC 922324	<input type="checkbox"/>			
• Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW	PNC 922325	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• 4 spiedini lunghi	PNC 922327	<input type="checkbox"/>			
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	<input type="checkbox"/>			
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm	PNC 922601	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922608	<input type="checkbox"/>			
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>			
• Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm	PNC 922648	<input type="checkbox"/>			
• Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm	PNC 922649	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>			
• Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>			
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			

Fronte

Lato


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:

110547 (ZBFA11E) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 4.15 kW

Potenza di riscaldamento: 1.9 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

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: 50 kg

Tipologia teglie 600x400; GN 1/1; Gelato

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 895 mm

Dimensioni esterne, profondità: 939 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1731 mm

Peso netto: 204 kg

Peso imballo: 239 kg

Volume imballo: 1.73 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): 69 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 50 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 245 min

Capacità di carico totale (congelamento): 50 kg

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18°C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R452A

Indice GPW 2141

Potenza refrigerante: 4220 W

Peso refrigerante: 2000 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.0798 kWh/kg



Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 50/50 kg 10 GN 1/1

**Consumo energetico per ciclo
(congelamento):**

0.2253 kWh/kg

Consumo acqua:

0 lt/hr



**Rapido Chiller
Abbattitore/Congelatore 50/50 kg 10 GN 1/1**

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

2024.04.22