

Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 100/70 kg 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**110549 (ZBFA12E)**

Abbattitore/Congelatore
100/70 kg, 10 GN 2/1 o
400x600mm (29 posizioni,
passo 30mm). Con pannello
touch, porta USB

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 2/1 e 400x600 mm. Può ospitare fino a 36 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 70 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 angoli interni arrotondati. Unità

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 100 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.
- La struttura interna multifunzione è adatta per 10 griglie GN 2/1 (29 posizioni disponibili con passo 30 mm), 6 griglie o teglie 600 x 400 mm (29 posizioni disponibili con passo 30 mm) o 36 vasche gelato da 5 kg ciascuna (h 125 x 165 x 360 mm).

- 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.
- [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

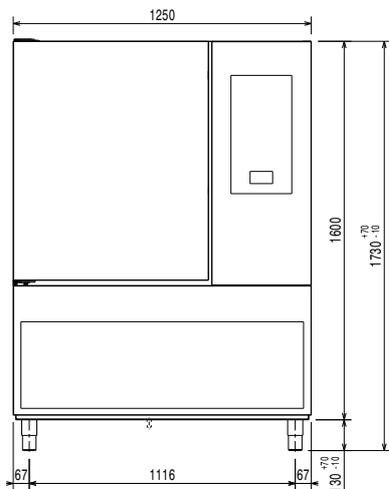
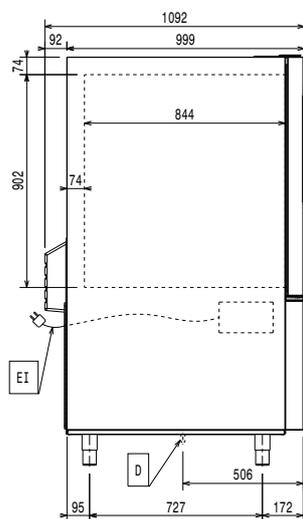
Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Base scorrimento per struttura portateglie per abbattitore/congelatore 10 gn 2/1 PNC 880563
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ congelatore PNC 880566

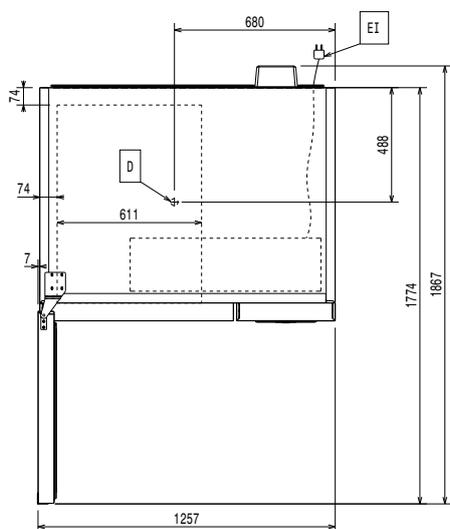
Rapido Chiller
Abbattitore/Congelatore 100/70 kg 10 GN 2/1

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"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore | PNC 880582 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • 5 coppie di guide in acciaio inox per abbattitore/congelatore 10 gn 2/1 | PNC 880588 | <input type="checkbox"/> | • Teglia GN 1/1 per baguette | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati per abbattitore/congelatore | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 6 ruote per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 | PNC 881285 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia inox aisi 304, gn 2/1 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600mm | PNC 922191 | <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"/> | | | |
| • 6 spiedini corti | PNC 922328 | <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 2/1 - passo 65mm | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Struttura portateglie+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Struttura portateglie 400x600+ruote 10 gn 2/1 (8 posizioni) - passo 80mm | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1 | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm | PNC 922650 | <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"/> | | | |
| • 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"/> | | | |
| • 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"/> | | | |
| • Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> | | | |

Fronte

Lato


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione:

110549 (ZBFA12E) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 5.5 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: 100 kg

Tipologia teglie 600x400; GN 2/1; Gelato

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 1250 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1092 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm

Peso netto: 320 kg

Peso imballo: 327 kg

Volume imballo: 2.92 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): 95 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 100 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 247 min

Capacità di carico totale (congelamento): 70 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: 6790 W

Peso refrigerante: 3000 g



Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 100/70 kg 10 GN 2/1

| | |
|---|---------------|
| Consumo energetico per ciclo (abbattimento): | 0.0708 kWh/kg |
| Consumo energetico per ciclo (congelamento): | 0.2016 kWh/kg |
| Consumo acqua: | 0 lt/hr |



Rapido Chiller
Abbattitore/Congelatore 100/70 kg 10 GN 2/1

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