ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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

110549 (ZBFA12E) Abbattitore/Congelatore 100/70 kg, 10 GN 2/1 o 400x600mm (29 posizioni, passo 30mm). Con pannello touch, porta USB

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

Approvazione:

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

Caratteristiche e benefici

- 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).
- Ciclo di abbattimento: 100 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.
- 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.
- 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).
- 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
- 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.
- Ciclo di congelamento: 70 kg da 90°C fino a -41°C.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.

Costruzione

- Unità refrigerante incorporata.
- 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.
- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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.
- 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.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.

Sostenibilità

- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:
  - dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
  - ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
  - promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)

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	❑
• Kit 3 sonde a sensore singolo per abbattitore/congelatore	PNC 880567	❑
• Sonda a 3 sensori per abbattitore/congelatore	PNC 880582	❑

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

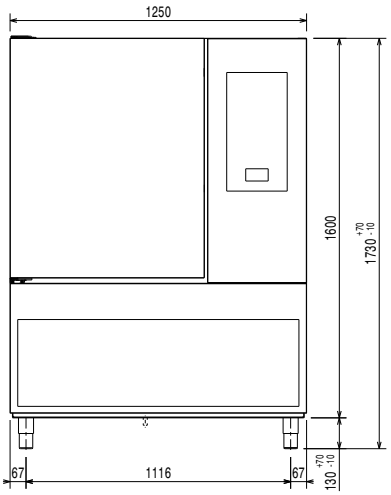
2025.07.09

• 5 coppie di guide in acciaio inox per abbattitore/congelatore 10 gn 2/1	PNC 880588	❑
• Kit piedini flangiati per abbattitore/ congelatore	PNC 880589	❑
• Kit 6 ruote per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1	PNC 881285	❑
• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	❑
• Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062	❑
• Griglia inox aisi 304, gn 2/1	PNC 922076	❑
• Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304	PNC 922175	❑
• Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304	PNC 922264	❑
• Hub per la connettività con scheda SIM, Router Ethernet + WiFi + 4G	PNC 922399	❑
• Hub per la connettività (LAN), Router Ethernet + WiFi	PNC 922412	❑
• Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller	PNC 922421	❑
• ROUTER PER CONNETTIVITA" (WiFi E LAN)	PNC 922435	❑
• KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE	PNC 922439	❑
• Struttura portateglie+ruote 10 gn 2/1 - passo 65mm	PNC 922603	❑
• Struttura portateglie+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm	PNC 922604	❑
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1	PNC 922609	❑
• Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1	PNC 922627	❑
• Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm	PNC 922650	❑
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	❑

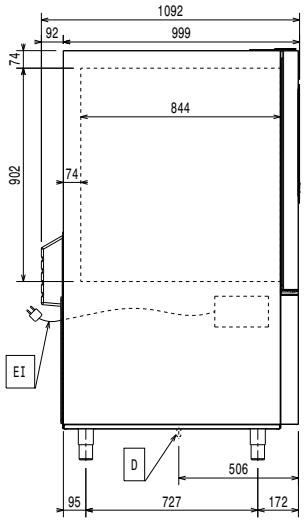
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

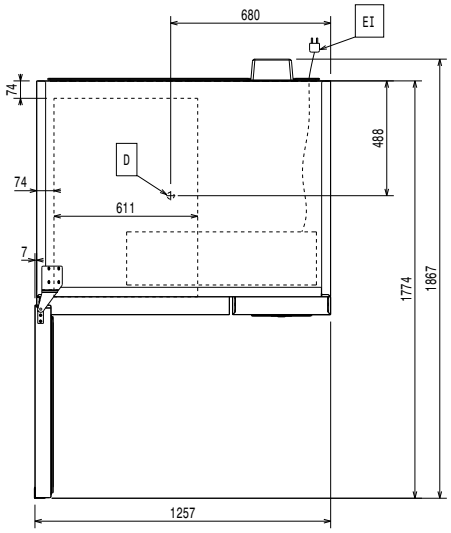


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	5.5 kW
Potenza di riscaldamento:	1.9 kW

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
Numero/tipologia di griglie	10 (GN 2/1; 600x800)
N° e tipologia vaschette:	21 (360x250x80h)

Informazioni chiave

Cardini porte:	
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)

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.

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

Sostenibilità

Tipo di refrigerante:	R452A
Indice GPW	2141
Potenza refrigerante:	6790 W
Peso refrigerante:	3000 g

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

Peso refrigerante:	3000 g
Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.0708 kWh/kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.2016 kWh/kg

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