

Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 20 GN 2/1, Roll-in

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**110555 (ZBFA22E)**

Abbattitore/Congelatore
200/170 kg, 20 GN 2/1 o
400x600mm. Con pannello
touch, porta USB. Motore a
bordo. Condensazione ad
acqua

Descrizione

Articolo N°

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

Per 20 GN 2/1, 400x600 mm e carrelli banqueting. Capacità di carico: abbattimento 200 kg, congelamento 170 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow 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, scongelamento, Sushi&Sashimi, abbattimento sottovuoto, ciclo gelato). 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:

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Ciclo di abbattimento: 200 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.
- 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.
- Funzione di pre-raffreddamento personalizzabile.
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- 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:
 - Cruise Chilling imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda)
 - Scongelamento veloce
 - Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis)
 - Raffreddamento sottovuoto
 - Gelato
- 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.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Unità refrigerante remote disponibile come accessorio opzionale.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- 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.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- 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.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

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

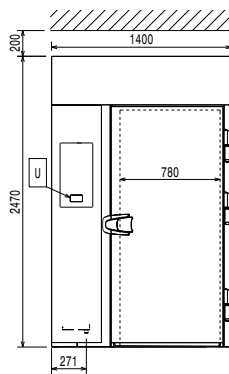
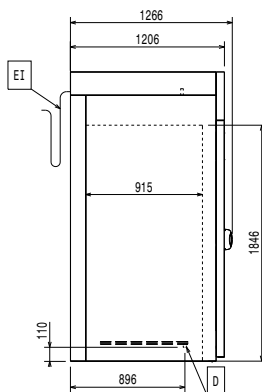
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitore/ PNC 880582
congelatore

Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- Sonda a 6 sensori per abbattitore/ PNC 880566
congelatore
- Kit 3 sonde a sensore singolo per PNC 880567
abbattitore/congelatore
- Sonda a 3 sensori per abbattitore/ PNC 880582
congelatore
- Struttura mobile carrellabile per GN PNC 881449
2/1
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017

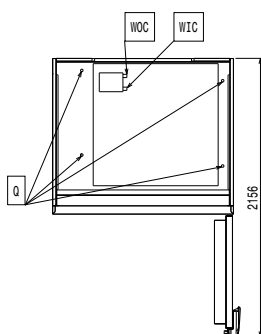
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli PNC 922036
per griglia)
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062
- Griglia inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- Teglia panificazione forata in alluminio/ PNC 922189
silicone 400x600mm, per 5 baguette
- Teglia panificazione in alluminio forato con PNC 922190
4 bordi
- Teglia panificazione in alluminio PNC 922191
400x600mm
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI PNC 922264
304
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. PNC 922324
Per forni GN 1/1 LW
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. PNC 922325
Per forni GN 2/1 LW e forni CW
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare PNC 922326
spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per
forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.
- 6 spiedini corti PNC 922328
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922367
- Teglia antiaderente forata per ciclo PNC 922651
disidratazione, GN 1/1, h=20 mm
- Teglia antiaderente forata piatta per ciclo PNC 922652
disidratazione, GN 1/1
- Carrello con struttura portateglie per 15 PNC 922686
GN 2/1 - passo 84mm
- Spiedo per agnello o maialino (fino a PNC 922711
30kg), 20 gn 2/1
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Carrello con struttura portateglie per 20 PNC 922757
GN 2/1 - passo 63 mm
- Carrello con struttura portateglie per 16 PNC 922758
GN 2/1 - passo 80 mm
- Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN PNC 922760
2/1 - passo 85 mm
- Carrello con struttura portateglie 400x600 PNC 922762
mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni
20 GN 2/1
- Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 PNC 922764
GN 2/1 - passo 66 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925000
H=20mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925001
H=40mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925002
H=60mm
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio PNC 925003
uso (in alluminio e con rivestimento
antiaderente per "grigliare in forno" - lato
liscio, lato rigato)
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per PNC 925004
grigliare carne, verdure, ecc.)
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, PNC 925005
hamburgers, gn 1/1
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn PNC 925006
1/1

- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925012 H=20mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925013 H=40mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925014 H=60mm

Fronte

Lato


- C-** = Attacco acqua fredda
WI-1 = Ingresso acqua di raffreddamento
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
WI-C = Ingresso acqua di raffreddamento

- W-OC** = Ingresso acqua di raffreddamento

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:

110555 (ZBFA22E) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 11.1 kW

Richiesta presa interbloccata

Potenza di riscaldamento: 5.85 kW

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 3/4"

Pressione, bar min: 2.5

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: 200 kg

Tipologia teglie 600x400;GN 2/1

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 1400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1206 mm

Dimensioni esterne, altezza: 2470 mm

Peso netto: 605 kg

Peso imballo: 635 kg

Volume imballo: 5.27 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -20 °C

Tipo di raffreddamento del condensatore: Acqua

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 86 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 200 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 270 min

Capacità di carico totale (congelamento): 170 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: 12650 W

Peso refrigerante: 3000 g



Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 20 GN 2/1, Roll-in

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.072 kWh/kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.2387 kWh/kg
Consumo acqua:	1077 lt/hr



Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 200/170 kg 20 GN 2/1, Roll-in

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