

## Rapido Chiller Abbattitore/Congelatore 150/120 kg 20 GN 2/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**110557 (ZBFA22LE)**Abbattitore/Congelatore  
150/120 kg, 20 GN 2/1 o  
400x600mm. Con pannello  
touch, porta USB

### 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 150 kg, congelamento 120 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 di cottura 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. (disponibile come accessorio). 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: 150 kg da +90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 120 kg da 90 °C fino a -18 °C in meno di quattro ore.
- 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.
- 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).
- 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)
- Scongelo veloce
- Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis)
- Raffreddamento sottovuoto
- Gelato
- 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.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- 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).

## Costruzione

- Unità refrigerante remote disponibile come accessorio opzionale.
- 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.
- 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.

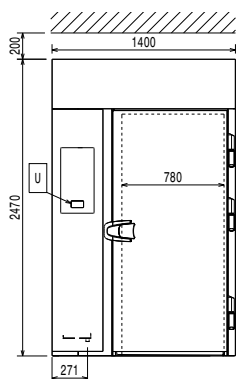
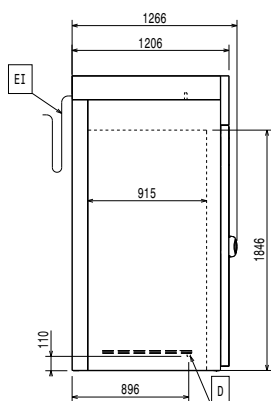
## Accessori inclusi

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

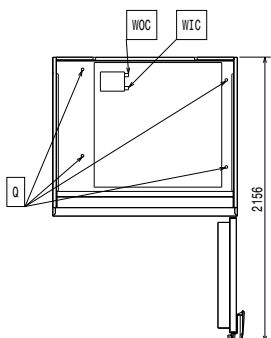
## Accessori opzionali

- Griglia in rilsan 400x600mm PNC 880294
- 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
- Struttura mobile carrellabile per GN 2/1 PNC 881449
- 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 inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- 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
- 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
- Scheda ethernet per abbattitore PNC 922392
- Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm PNC 922651
- Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652
- Carrello con struttura portateghe per 15 GN 2/1 - passo 84mm PNC 922686
- Hub per la connettività PNC 922697
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 30kg), 20 gn 2/1 PNC 922711
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Carrello con struttura portateghe per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757
- Carrello con struttura portateghe per 16 GN 2/1 - passo 80 mm PNC 922758
- Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm PNC 922760
- Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 20 GN 2/1 (16 posizioni) - passo 80 mm PNC 922762
- Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm PNC 922764
- 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
- Griglia 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
- 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

**Fronte**

**Lato**


- CW11** = Attacco acqua fredda  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica  
**WIC** = Ingresso acqua di raffreddamento

**Alto**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

110557 (ZBFA22LE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Potenza installata max:**

8 kW

Richiesta presa interbloccata

**Potenza di riscaldamento:**

5.85 kW

**Acqua**
**Dimensioni tubo di scarico:**

3/4"

**Pressione, bar min:**

2.5

**Consumo acqua:**

650 lt/hr

**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:**

150 kg

**Tipologia teglie**

600x400;GN 2/1

**Informazioni chiave**
**Cardini porte:**

Lato destro

**Dimensioni esterne, larghezza:**

1400 mm

**Dimensioni esterne, altezza:**

2470 mm

**Dimensioni esterne, profondità:**

1266 mm

**Peso netto:**

300 kg

**Peso imballo:**

310 kg

**Volume imballo:**

 5.42 m<sup>3</sup>
**Dati refrigerazione**

Compressore e unità refrigerante incorporati

**Tipo di refrigerante:**

R452A

**Potenza refrigerante:**

8070 W

**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:**

-20 °C

**Peso refrigerante:**

2300 g

**Tipo di raffreddamento del condensatore:**

Acqua

**Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)**
**Consumo energetico per ciclo (abbattimento):**

0.0737 kWh/kg

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

97 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):**

150 kg

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

0.2332 kWh/kg

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

258 min

**Capacità di carico totale (congelamento):**

120 kg

**Informazioni di prodotto (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094)**

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.