

Rapido Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 100/70kg, 10GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110549 (ZBFA12E)**

Rapido Chiller Abatidor/
Congelador 100 / 70kg, 10
GN 2/1 o 600x400mm (29
niveles 30mm) con control de
pantalla táctil

Descripción

Artículo No.

Abatidor/ Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje

- Para bandejas de 10 GN 2/1 o 600x400 mm. Hasta 36 cubetas de helados de 5 kg (165x360x125h mm)
- Capacidad de carga: enfriamiento de 100 kg, congelación 70 kg
- Sistema de distribución de aire Airflow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad de ventilador
- Modos de refrigeración / congelación: automático (10 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 programas se pueden almacenar y organizar en 16 categorías diferentes); Manual (enfriamiento suave, enfriamiento intenso, congelación, mantenimiento, turbo enfriamiento y ciclos de calor); Ciclos de especialistas (enfriamiento de crúceros, pruebas, demoras, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de Sous-Vide, helados, yogur y chocolate)
- Funciones especiales: refrigeración / congelación MultiTimer, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SoloMio para personalizar la página de inicio, agenda Calendar
- Estimación del tiempo restante para ciclos controlados por sondas basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0)
- Descongelación y secado automático y manual.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista
- Sonda de temperatura de sensor múltiple de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Esquinas redondeadas internas.
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5).

Características técnicas

- Ciclo de abatimiento rápido: 100 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- Ciclo X-Freeze (+ 10 °C a -41 °C): ideal para la congelación rápida de todo tipo de alimentos (crudos, a media cocción o completamente cocidos).
- Ciclo Lite-Hot (+ 40 °C a -18 °C): ideal para preparaciones de calentamiento suaves.
- Manteniéndose a +3 °C para enfriar o -22 °C para congelar, se activa automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura deseada (la activación manual también es posible).
- Enfriamiento turbo: la enfriadora funciona continuamente a la temperatura deseada; Ideal para la producción continua.
- El modo automático incluye 10 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, salsas y sopas, verduras, pasta / arroz, pan, panadería salada y dulce, postre, enfriamiento rápido de bebidas) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de de
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 programas en la memoria del enfriador, para recrear exactamente el mismo estándar alto en cualquier momento. Los programas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de enfriamiento diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- Ventilador con 7 niveles de velocidad. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- 3 sensores, sonda multisensor de temperatura mide la temperatura exacta garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión.
- Estimación del tiempo restante para ciclos dirigidos por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0) para una planificación más sencilla de las actividades.
- Funciones de pre-enfriamiento y precalentamiento personalizables
- Desescarche y secado automático.
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 °C (clase climática 5).
- Ciclos especiales: - Cruise Cycle establece automáticamente los parámetros para el enfriamiento más rápido y mejor (funciona con la sonda) - Prueba - Prueba retrasada - Descongelación rápida - Sushi y Sashimi (alimentos sin anisakis) - Chill Sous-vi
- Con el sistema de distribución de aire Airflow se logra el máximo rendimiento en la uniformidad de cocción y el control de la temperatura, gracias a un diseño especial de la cámara de cocción que combina un ventilador de velocidad variable de alta precisión
- [NOT TRANSLATED]
- Estructura interna polivalente apta para gastronomía, bandejas de panadería o cubetas para helados.

Construcción

- Unidad de refrigeración incorporada.
- Válvula solenoide para gestionar automáticamente la

Aprobación:

presión del gas en el circuito termodinámico.

- Componentes principales en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Motores y ventilador protegidos a prueba de agua IP54.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Junta magnética desmontable con diseño higiénico.
- Panel abisagrado de ventilación para el acceso al evaporador para la limpieza.
- Tope de la puerta para mantener la puerta abierta y evitar la formación de malos olores.
- Marco de la puerta con calefacción automática.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Posibilidad de subir fotos o imágenes para los iconos, para personalización completa de ciclos.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas del abatidor y configuraciones fáciles de usar.
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- Calendar funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- SoloMio le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- Con la función Match, el horno y el abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y abatimiento optimizando el tiempo y la eficiencia (requiere un accesorio opcional).

Sostenibilidad

- Zero Waste ofrece a los chefs consejos útiles para minimizar el desperdicio de alimentos.
Zero Waste es una biblioteca de recetas automáticas que tiene como objetivo:
dar una segunda vida a los alimentos crudos próximos a su fecha de caducidad (por ejemplo: de la leche al yogur) obtener platos auténticos y sabrosos a partir de frutas y verduras demasiado maduras (normalmente no se consideran apropiadas para la venta) promover el uso de alimentos típicamente desechados (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).

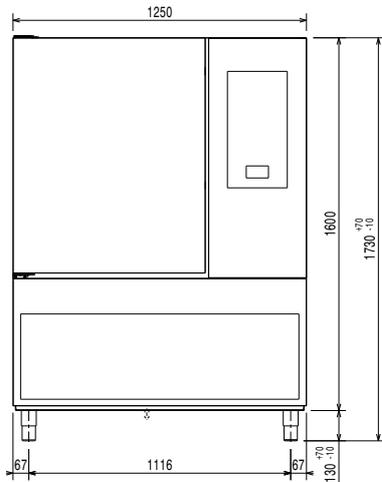
accesorios incluidos

- 1 de Sonda 3 sensores para Abatidot/ PNC 880582
Congelador

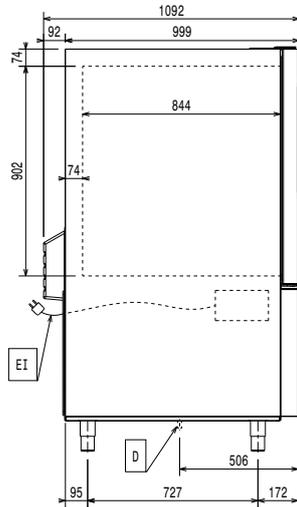
accesorios opcionales

- Rejilla de pastelería rilsan (400x600mm) para abatidores/ congeladores de 70kg, lengthwise PNC 880294
- Estructura roll-in BC+BCF para abatidor congelador 10GN2/1 PNC 880563
- Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880567
- Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador PNC 880582
- Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidor/Congelador 10 gn 2/1 PNC 880588
- 4 Ruedas ajustables para Abatidor/ Congelador PNC 880589
- 6 ruedas para abatidor congelador 10 GN 2/1 PNC 881285
- Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 PNC 922076
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264
- Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) PNC 922603
- Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm PNC 922604
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 PNC 922609
- Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 PNC 922627
- Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1 PNC 922650
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714

Alzado

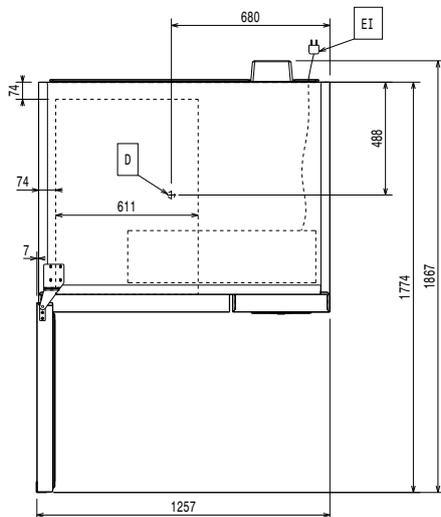


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica
(energía)

Planta



Eléctrico

Requiere protección electromagnética.

Suministro de voltaje 380-415 V/3N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.: 5.5 kW
Poder de calefacción: 1.9 kW

Agua

Tamaño de la línea de desagüe: 1"1/2
Presión, bar mín.: 0

Instalación

Espacio libre: 5 cm en laterales y en el fondo
Por favor, ver y seguir las instrucciones de instalación que acompañan a equipo.

Capacidad

Máxima capacidad de carga: 100 kg
Número/tipo de rejillas 10 (GN 2/1; 600x800)
N° y tipo de recipientes: 21 (360x250x80h)

Info

Bisagras de la puerta

Dimensiones externas, ancho 1250 mm
Dimensiones externas, fondo 1092 mm
Dimensiones externas, alto 1730 mm
Peso neto 320 kg
Peso del paquete 327 kg
Volumen del paquete 2.92 m³

Datos de Refrigeración

Unidad de Refrigeración incluida

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación -20 °C

Tipo de refrigeración del condensador: AIRE

Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)

Test realizado en una sala de pruebas a 30 ° C para enfriar/congelar (+ 10 ° C / -18 ° C) una carga completade bandejas de 40 mm rellenas con puré de papas distribuidas uniformemente hasta 35 mm, a la temperatura inicial entre 65 ° y 80 ° C dentro de 120/270min.

Tiempo de abatimiento (+65° C a +10°C): 95 min

Capacidad de carga (abatimiento): 100 kg

Tiempo de congelación(+65° C a -18°C): 247 min

Capacidad de carga (congelación): 70 kg

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante: R452A
Índice GWP: 2141
Potencia de refrigeración 6790 W
Peso del refrigerante 3000 g
Consumo energético, ciclo (abatimiento): 0.0708 kWh/kg
Consumo energético, ciclo (congelación): 0.2016 kWh/kg