

## Rapido Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 150/120kg, 20GN2/1, Grupo remoto

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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

**110556 (ZBFA22LRE)**Rapido Chiller Abatidor/  
Congelador 150 / 120kg, 20  
GN 2/1 o 600x400mm con  
control de pantalla táctil y  
grupo remoto

### Descripción

#### Artículo No.

- Abatidor con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje
- Para GN, 400x600 o carros de banquetes.
- Capacidad de carga: enfriamiento de 150 kg. congelar 120 kg
- Sistema de distribución de aire AirFlow para lograr el máximo rendimiento.
- Modos de enfriamiento/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 de luz); Ciclos especiales (enfriamiento de cruceros, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de Sous-Vide, helados)
- Funciones especiales: MultiTimer abatidor/congelador, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SoloMio para personalizar la página de inicio, agenda Calendario
- 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 central de sensores múltiples de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable en todo.
- Esquinas redondeadas internas.
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- Gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5)
- Compatible con los homas Electrolux, Zanussi y Rational.

### Características técnicas

- Ciclo de abatimiento rápido: 150 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.
  - 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.
  - 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) - Descongelación rápida - Sushi y Sashimi (alimentos sin anisakis) - Chill Sous-vide - Helado
  - 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]
- ### Construcción
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
  - Válvula solenoide para gestionar automáticamente la 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 IP23.

#### Aprobación:

- 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.
- 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.
- SoloMio le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- Calendar funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- 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).

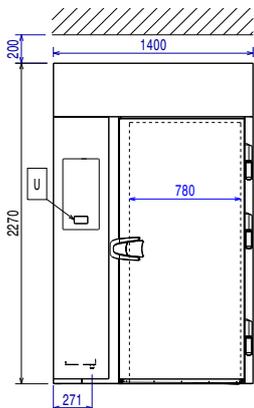
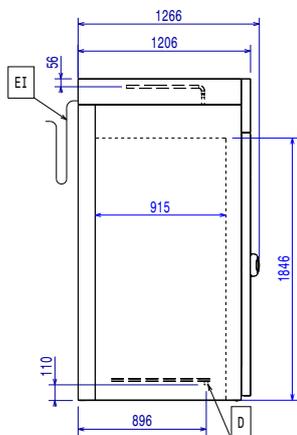
## accesorios incluidos

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

## accesorios opcionales

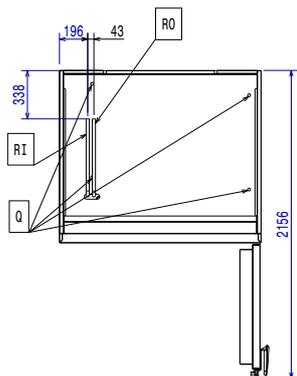
- Rejilla de pastelería rilsan (400x600mm) para abatidores/ congeladores de 70kg, lengthwise PNC 880294
- Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880567
- Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880582
- UNIDAD DE REFRIGERACIÓN REMOTA POR AIRE PARA ABATIDOR/CONGELADOR 20 GN 2/1 150 KG - R452A PNC 881269

- UNIDAD DE REFRIGERACIÓN REMOTA DE AGUA PARA ABATIDOR/ CONGELADOR DE 20 GN 2/1 150 KG - R452A PNC 881270
- Estructura para rejillas GN2/1 PNC 881449
- 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
- CARRO+ESTRUCT.P/15X2/1GN (PASO 84MM) PNC 922686
- ESPETON PARA CORDERO O COCHINILLO (HASTA 30 KG) PARA HORNOS 20 GN 2/1 PNC 922711
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Carro con plataforma portabandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757
- CARRO DE BANDEJAS 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 80 MM, 16 BANDEJAS PNC 922758
- CARRO BANQUETES PARA 92 PLATOS DE HORNO Y ABATIDOR 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 85MM PNC 922760
- Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 80 mm (16 guías) PNC 922762
- CARRO BANQUETES PARA 116 PLATOS DE HORNO Y ABATIDOR 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 66 MM PNC 922764

**Alzado**

**Lateral**


**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

**RO** = Salida de Refrigerante

**Planta**

**Eléctrico**

Requiere protección electromagnética.

**Suministro de voltaje** 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**Potencia eléctrica max.:** 6.4 kW

**Poder de calefacción:** 6.4 kW

**Agua**

**Tamaño de la línea de  
desagüe:**

**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:** 150 kg

**Número/tipo de rejillas** 20 (GN 2/1; 600x400)

**N° y tipo de recipientes:** 30 (360x250x80h)

**Info**

**Bisagras de la puerta**

**Dimensiones externas,  
ancho** 1400 mm

**Dimensiones externas,  
fondo** 1266 mm

**Dimensiones externas,  
alto** 2270 mm

**Peso neto** 180 kg

**Peso del paquete** 190 kg

**Volumen del paquete** 4.81 m<sup>3</sup>

**Datos de Refrigeración**

Se requiere unidad frigorífica remota.

Nota: la potencia frigorífica está calculada a una distancia de 20 metros lineales.

**Tipo de refrigeración del  
condensador:**

**Potencia de refrigeración  
sugerida\*:** 8070 W

**Condición a la  
temperatura de  
evaporación:** -20 °C

**Condición a la  
temperatura de  
condensación:** 40 °C

**Condición a la  
temperatura ambiente:** 30 °C

**Tubos de conexión  
(remota) - Salida:** 12 mm



## Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 150/120kg, 20GN2/1, Grupo remoto

**Tubos de conexión (remota) - Salida:**

12 mm

**Tubos de conexión (remota) - Entrada:**

22 mm

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

**\*Nota:**

**[NOT TRANSLATED]**

R404A; R452A



**Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 150/120kg, 20GN2/1, Grupo remoto**  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.09.22