ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Rapido
Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 200/170kg, 2x20GN 1/1, Grupo remoto, Desmontable

110563 (ZBFA221RDE) Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 200 / 170kg, 2x20 GN 1/1 o 600x400mm con control de pantalla táctil y grupo remoto - desmontable

Descripción

Artículo No.

Abatidor/ Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilenguaje.
- Para 2 x GN, 400x600 o carros de banquetes.
- Capacidad de carga: enfriamiento de 200 kg. Congelación de 170 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 de especialistas (enfriamiento de cruceros, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de sous-vide, helados).
- 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 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).
- Se entrega desmontado.
- Compatible con los hornos Electrolux, Zanussi y Rational.

Aprobación:

Características técnicas

- Ciclo de abatimiento rápido: 200 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 presición.
- 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 precisi
- [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.

- 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 Abatidot/ Congelador PNC 880582

accesorios opcionales

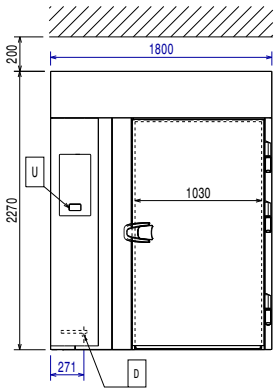
- Rejilla de pastelería rilsan (400x600mm) para abatidores/ congeladores de 70kg, lengthwise PNC 880294 ❑
- Kit de sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880567 ❑
- Sonda 3 sensores para Abatidot/ Congelador PNC 880582 ❑
- UNIDAD DE REFRIGERACIÓN REMOTA A AIRE PARA EL ABATIDOR/CONGELADOR 2X20 GN 1/1 - R452A PNC 881225 ❑
- 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 ❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

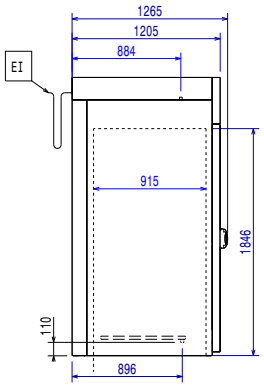
ZANUSSI PROFESSIONAL

Rapido
Rapido Chiller Abatidor/ Congelador 200/170kg, 2x20GN 1/1, Grupo remoto, Desmontable

Alzado

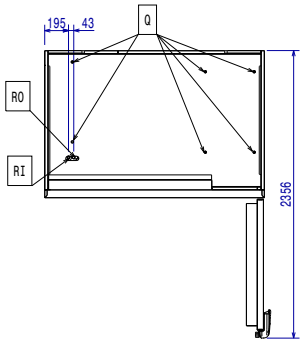


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
RO = Salida de Refrigerante
WIC = Entrada agua de enfriamiento

Planta



Eléctrico

Requiere protección electromagnética.

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	7.44 kW
Poder de calefacción:	7.4 kW

Agua

Tamaño de la línea de desagüe:	3/4"
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:	200 kg
Número/tipo de rejillas	40 (GN 1/1; 600x400)
N° y tipo de recipientes:	30 (360x250x80h)

Info

Bisagras de la puerta	
Dimensiones externas, ancho	1800 mm
Dimensiones externas, fondo	1266 mm
Dimensiones externas, alto	2270 mm
Peso neto	220 kg
Peso del paquete	120 kg
Peso del paquete 2:	1 kg
Volumen del paquete	3.58 m³

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:	AIRE
Potencia de refrigeración sugerida*:	12650 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

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.09.25

Tubos de conexión (remota) - Salida:	12 mm
Tubos de conexión (remota) - Entrada:	22 mm
***Nota:**	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.
[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso