

Rapido

Rapido Blast chiller/frys. 30/30kg, 6 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110544 (ZBFA61TE)**

Rapido Blast chiller/frys.
30/30kg, 6 GN 1/1 eller
600x400mm (12st med 30mm
delning), Touchpanel. Inbyggd
kompressor - för fristående
installation.

Kort specifikation

Pos.

Rapido Blast Chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- För 6 GN 1/1 eller 600x400 mm. (12st med 30mm delning)
- Kapacitet: Chilling 30kg; freezing 30 kg.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
- Chilling/Freezing mode: Automatisk (10 matkategorier med över 100 förprogrammerade program); Program (spara upp till 1000 program); Manuell (mjuk kylning, hård kylning, infrysning, frysförvaring, turbokylning, Lite-Hot program); Specialprogram (cruiseprogram, snabbkylning, fördröjd jäsning, snabbupptining, Sushi&Sashimi, Blast chilling Sous-Vide, glass, yogurth och choklad).
- Specialfunktioner: MultiTimer chilling/freezing, SoloMio, Kalender.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0).
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med 3 mätpunkter.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Inbyggd kompressor
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
- Köldmedium R452a.

Huvudfunktioner

- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- Kylningsprogram: 30 kg från +90 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
- X-Freeze program (+10°C till -41°C): perfekt för snabbfrysning av alla sorters råvaror.
- LiteHot-program(-18 till + 40°C).
- 100+ automatisk program som kan specialanpassas.
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- Specialprogram: Cruise-kylning, jäsning, kalljäsning, snabbtining, sushi&sashimi, kylning, sous-vide, glass, yoghurt, choklad.
- 1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt.
- Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (7 hastighetsnivåer)
- 3-punkter multisensor kärntermometer för hög precision.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Anpassningsbara förkylnings- och föruppvärmningsfunktioner.
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Frysningsprogram: 30 kg från 90°C upp till -41°C.
- Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.

Konstruktion

- Inbyggd kompressor.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Rostskyddad förångare.
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Motorer och fläkt kapslingsklass IP54.
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Löstagbar magnetlist med hygienisk utformning.
- Dörrstoppsanordning som bibehåller rätt luftcirkulation.
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.

Användargränssnitt & Datahantering

- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Med matchningsfunktionen är ugnen och blastchillern anslutna till varandra och kommunicerar för att guida användaren genom cook&chill-processen för att optimera tid och effektivitet (kräver valfritt tillbehör).
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- USB-port för möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.

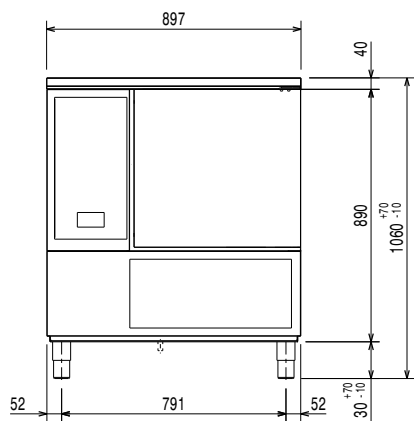
Hållbarhet

- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).

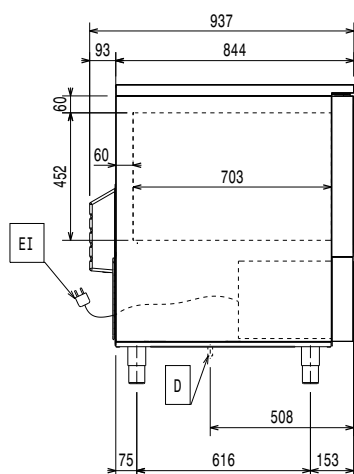
Medföljande tillbehör

- 1 av Arbetsbänk för 6 GN PNC 880581
1/1 Blast Chiller Freezer
- 1 av Kärntermometer m 3- PNC 880582
mätpunkter för blast chiller
freezer

Front

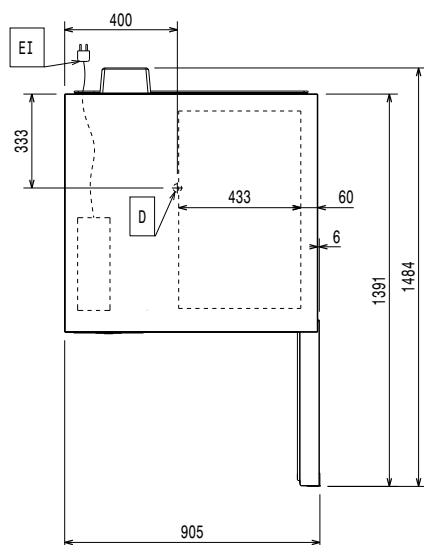


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max: 2.7 kW
Effekt värmeelement: 1 kW

Vatten

Dimension avloppsanslutning: 1 1/2
Tryck, bar min/max: 0

Installation

Fritt utrymme: 5 cm på sidorna och baksidan
 Används ej som installationshandling. Se detaljerade installationsanvisningar som medföljer enheten.

Kapacitet

Max kapacitet: 30 kg
Antal/typ av hyllor: 6 (GN 1/1; 600x400)
Antal och typ av bassänger: 8 (360x250x80h)

Viktig information

Gångjärn:
Yttermått, bredd: 897 mm
Yttermått, djup: 937 mm
Yttermått, höjd: 1060 mm
Nettovikt: 169 kg
Fraktvikt: 188 kg
Fraktvolym: 1.29 m³

Kyldata

Inbyggd kompressor och kylaggregat.

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -20 °C
Kondensorkylningstyp: luft

Produktinformation (EU 2015/1095)

Test utfört i ett testrum vid 30°C för att kyla/frysa (+10°C/-18°C) med full last av 40 mm bleck fyllda med potatismos jämnt fördelat upp till 35 mm, vid starttemperaturen mellan 65° och 80°C. °C inom 120/270 min.

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C): 74 min
Kapacitet (chilling): 30 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C): 264 min
Max kapacitet (freezing): 30 kg

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ: R452A
GWP Index: 2141
Kyleffekt: 2970 W
Köldmedia mängd: 1150 g
Energikonsumtion, cykel (chilling): 0.0921 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing): 0.259 kWh/kg