

# 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

- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Kylningsprogram: 30 kg från +90 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
- Kylningsprogram (+10°C to -41°C) med automatiska förinställda program
  - Mjuk kylning kylningscykler (perfekt för grönsaker och delikatesser)
  - Hård kylning (idealisk för kött)
- 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Anpassningsbara förkylnings- och föruppvärmningsfunktioner.
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- 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.
- Justerbara gejderstegar för multianvändning
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Arbetstemperatur från +90°C till +3°C i kyläge eller till -41°C i frysläge.

### Konstruktion

- Inbyggd kylvanhet.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Köldmedium R452a
- 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.
- Dörrstoppansordning som bibehåller rätt luftcirkulation.
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.
- Kondensvatten kan pumpas till avlopp eller i en uppsamlingsbehållare.

### Hållbarhet

- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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).

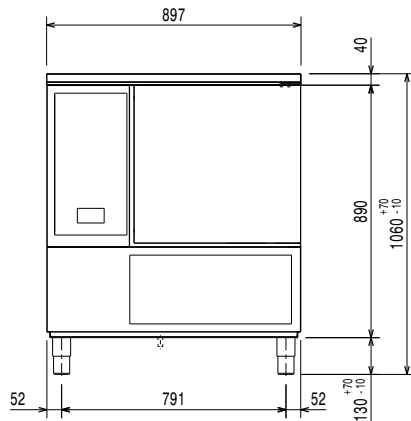
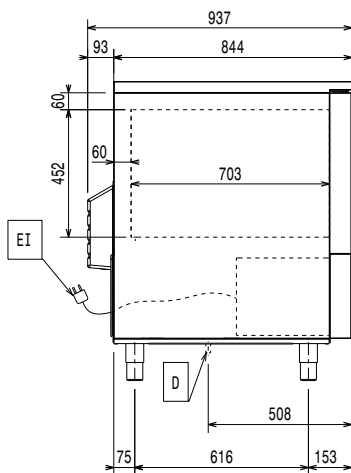
### Medföljande tillbehör

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

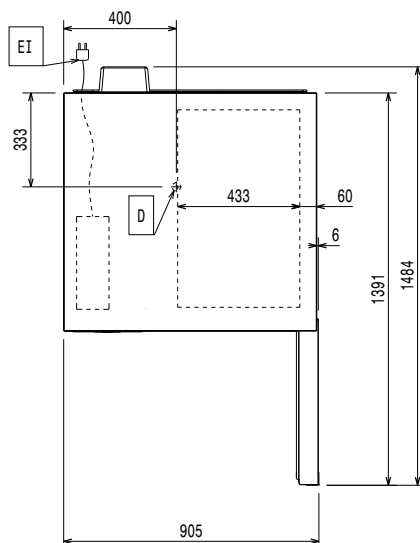
### Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- Stackningskit för ugn 6 GN 1/1 på blast chiller freezer 6 GN 1/1 - höjd 100 mm PNC 880565
- Kärntermometer m 6 mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880566
- 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer PNC 880567
- Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582
- Stackningskit för äldre Zanussi Easy kombiugn 6 GN 1/1 på en 6 GN 1/1 Rapido Blast Chiller - 100 mm hög PNC 880586
- 5 rostfria skenor för 10 GN 1/1 blast chiller freezer PNC 880587
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer PNC 880589
- 4 HJUL FÖR UTFÖRANDE AV BLAST CHILLER TORN MED UGN PNC 880676
- 4 hjul till blast chiller freezer PNC 881284
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190

- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626
- Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. PNC 922714
- Stekbleck 1/1 GN H=20mm PNC 925000
- Stekbleck 1/1 GN H=40mm PNC 925001
- Stekbleck 1/1 GN H=60mm PNC 925002
- Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN PNC 925003
- Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1 PNC 925004
- Äggstekbleck 8 ägg GN1/1 PNC 925005
- Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1 PNC 925006
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009
- Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) PNC 925010
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011
- 6-pack steckbleck GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- 6-pack steckbleck GN 1/1, H=40mm PNC 925013
- 6-pack steckbleck GN 1/1, H=60mm PNC 925014

**Front**

**Sida**


**D** = Avlopp  
**EI** = Elektrisk anslutning

**Topp**

**Elektricitet**

<b>Spänning:</b>	
110544 (ZBFA61TE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Effekt, max:</b>	2.7 kW
<b>Effekt värmeelement:</b>	1 kW

**Vatten**

<b>Dimension avloppsanslutning</b>	1"1/2
<b>Tryck, bar min/max:</b>	0

**Installation**

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

**Kapacitet**

<b>Max kapacitet:</b>	30 kg
<b>Typ av kantiner</b>	600x400; GN 1/1;Glass

**Viktig information**

<b>Gångjärn:</b>	Höger sida
<b>Yttermått, bredd</b>	897 mm
<b>Yttermått, djup</b>	937 mm
<b>Yttermått, höjd</b>	1060 mm
<b>Nettovikt:</b>	169 kg
<b>Fraktvikt:</b>	188 kg
<b>Fraktvolym:</b>	1.29 m <sup>3</sup>

**Kyldata**

Inbyggd kompressor och kylaggregat.

<b>Kyleffekt vid förångningstemperatur:</b>	-20 °C
<b>[NOT TRANSLATED]</b>	luft

**Produktinformation (EU 2015/1095)**

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

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.

**Hållbarhetsdata**

<b>Köldmedium typ:</b>	R452A
<b>GWP Index:</b>	2141
<b>Kyleffekt:</b>	2970 W
<b>Köldmedia mängd:</b>	1150 g
<b>Energikonsumtion, cykel (chilling):</b>	0.0921 kWh/kg
<b>Energikonsumtion, cykel (freezing):</b>	0.259 kWh/kg
<b>Vattenförbrukning:</b>	0 lt/hr