

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

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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

**110545 (ZBFA61WE)**

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

### 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).
  - 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 måtpunkter.
  - Konstruktion av rostfritt stål.
  - Inbyggd kompressor
  - Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
  - För stackning
  - 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).
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- 100+ automatisk program som kan specialanpassas.
- 1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt.
- Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer.
- 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.
- Lämplig för pelarinstallation inklusive stackningskit.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Specialprogram: Cruise-kylning, jäsning, kalljäsning, snabbtining, sushi&sashimi, kylning, sous-vide, glass, yoghurt, choklad.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Frysningsprogram: 30 kg från 90°C upp till -41°C.
- Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.

### Konstruktion

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

### Användargränssnitt & Datahantering

- 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).

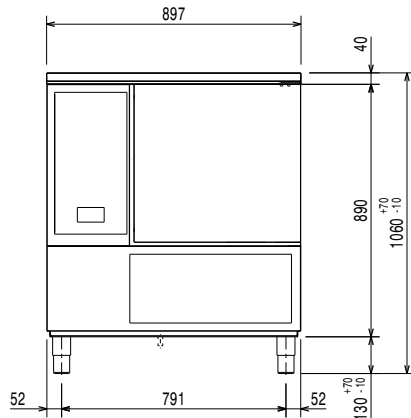
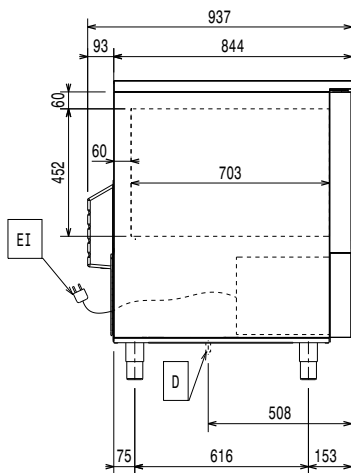
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- USB-port för möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.

### Hållbarhet

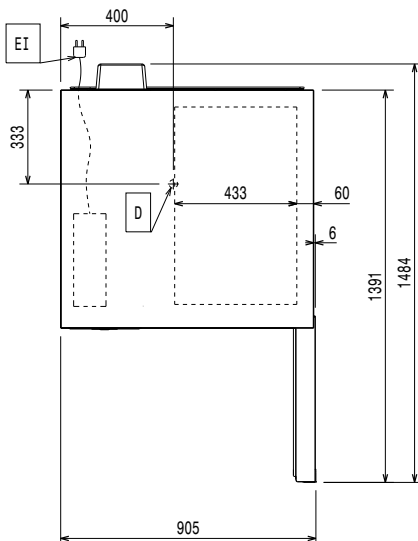
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.  
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
  - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
  - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis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

### Medföljande tillbehör

- 1 av Stackningskit för ugn 6 PNC 880565  
GN 1/1 på blast chiller  
freezer 6 GN 1/1 - höjd 100  
mm
- 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** 1020 mm  
**Nettovikt:** 169 kg  
**Fraktvikt:** 184 kg  
**Fraktvolym:** 1.29 m<sup>3</sup>

**Kyldata**

Inbyggd kompressor och kylaggregat

**Kyleffekt vid förångningstemperatur:** -20 °C

**Produktinformation (EU 2015/1095)**

Test utfört i ett testrum vid 30°C för att kyla/frysa (+10°C / -18°C) en full last med 40 mm brickor fyllda med potatismos jämnt fördelat upp till 35 mm, vid initial temperatur mellan 65 ° och 80°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):** 0.2253 kWh/kg