

Rapido

Rapido Blast chiller/frys.

50/50kg, 10 GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110547 (ZBFA11E)**

Rapido Blast chiller/frys.
50/50kg, 10 GN 1/1 eller
600x400mm (29st med 30mm
delning), Touchpanel. Inbyggd
kompressor.

Kort specifikation

Pos.

- Rapido Blast Chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 10 GN 1/1 eller 600x400 mm. (29st med 30mm delning)
 - Kapacitet: Chilling 50kg; freezing 50 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: 50 kg från +70 °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.
- 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 ugnstrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Frysningsprogram: 50 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 ugnstrymme 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).

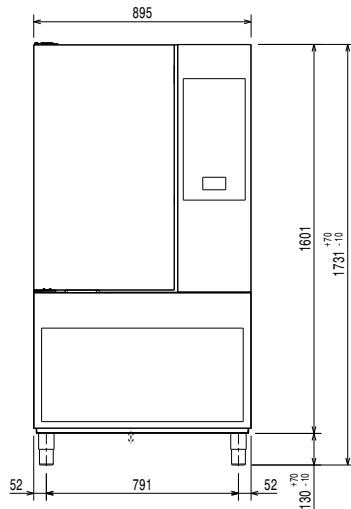
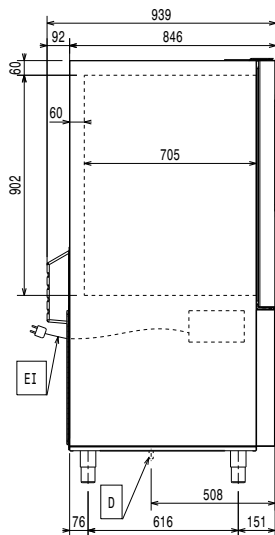
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- USB-port för möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning 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

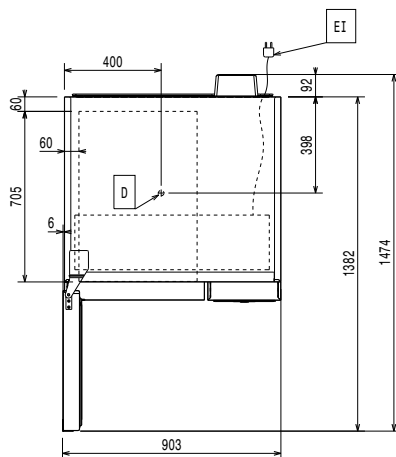
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis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

Medföljande tillbehör

- 1 av 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: | 4.15 kW |
| Effekt värmeelement: | 1.9 kW |

Vatten

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

Installation

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

Kapacitet

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| Max kapacitet: | 50 kg |
| Antal/typ av hyllor | 10 (GN 1/1; 600x400) |
| Antal och typ av bassänger: | 14 (360x250x80h) |

Viktig information

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Gångjärn: | |
| Yttermått, bredd | 895 mm |
| Yttermått, djup | 939 mm |
| Yttermått, höjd | 1731 mm |
| Nettovikt: | 204 kg |
| Fraktvikt: | 239 kg |
| Fraktvolym: | 1.73 m ³ |

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 djupa bricker fyllda med potatismos jämnt fördelat upp till en höjd av 35 mm vid starttemperatur mellan 65 ° och 80°C inom 120/270 min.

| | |
|--|---------|
| Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C): | 69 min |
| Kapacitet (chilling): | 50 kg |
| Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C): | 245 min |
| Max kapacitet (freezing): | 50 kg |

Hållbarhetsdata

| | |
|--|---------------|
| Köldmedium typ: | R452A |
| GWP Index: | 2141 |
| Kyleffekt: | 4220 W |
| Köldmedia mängd: | 2000 g |
| Energikonsumtion, cykel (chilling): | 0.0798 kWh/kg |
| Energikonsumtion, cykel (freezing): | 0.2253 kWh/kg |