

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 ugnsutrymmet, 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 ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Löstagbar magnetlist med hygienisk utformning.
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Dörrstoppsanordning 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.

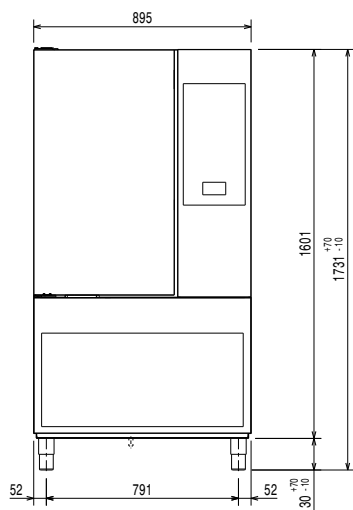
Hållbarhet

- 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).

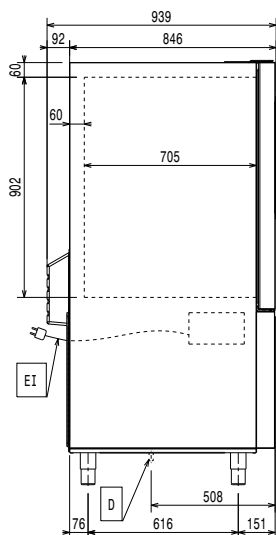
Medföljande tillbehör

- 1 av Kärntermometer m 3- PNC 880582
mätpunkter för blast chiller
freezer

Front

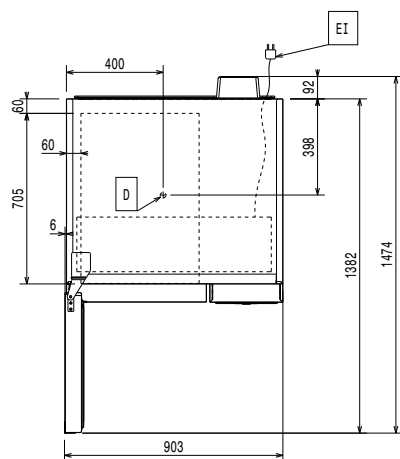


Sida



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 m³

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 brickor 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