

Rapido

Rapido Blast chiller/frys.

100/70kg, 10 GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110549 (ZBFA12E)**

Rapido Blast chiller/frys.
100/70kg, 10 GN 2/1 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 2/1 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

- Kylningsprogram: 100 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Inbyggd kyllenhet.
- 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.
- 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.
- 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).

Hållbarhet

- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- [NOT TRANSLATED]

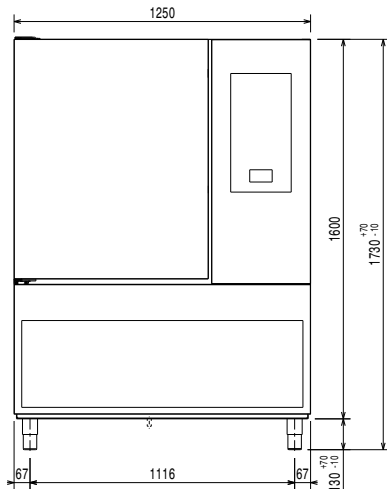
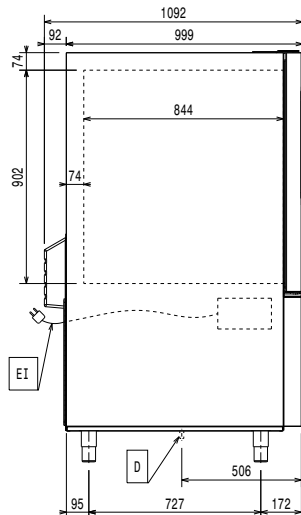
Medföljande tillbehör

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

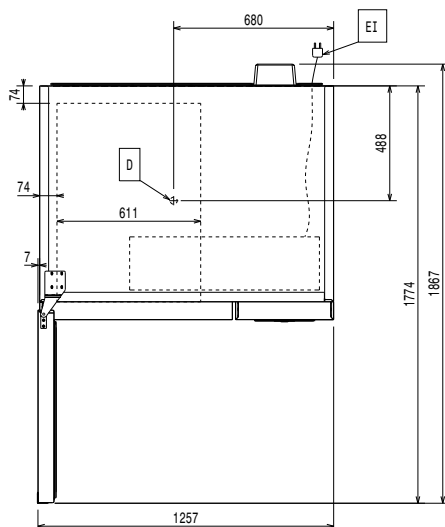
Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 880563
- 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
- 5 rostfria skenor för 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 880588
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer PNC 880589
- 6 HJUL TILL 10 GN 2/1 BLAST CHILLER FREEZER PNC 881285
- 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
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1 PNC 922076
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 PNC 922175
- 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
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328

- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std) PNC 922603
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm PNC 922604
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922609
- Vagn för Slide-in hylla för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922627
- Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm PNC 922650
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- 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
- 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
Spänning:

110549 (ZBFA12E) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max:

5.5 kW

Effekt värmeelement:

1.9 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

Vatten
Dimension

avloppsanslutning 1"1/2

Tryck, bar min/max: 0

Installation
Spazio libero:

5 cm ai lati e sul retro

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

Kapacitet

Max kapacitet: 100 kg

Antal/typ av hyllor 10 (GN 2/1; 600x800)

Antal och typ av bassänger: 21 (360x250x80h)

Viktig information
Gångjärn:

vänster

Yttermått, bredd

1250 mm

Yttermått, djup

1092 mm

Yttermått, höjd

1730 mm

Nettovikt:

320 kg

Fraktvikt:

327 kg

Fraktvolym:

2.92 m³

Kyldata

Compressore e unità refrigerante incorporati

Kyleffekt vid

förångningstemperatur: -20 °C

[NOT TRANSLATED]

luft

Produktinformation (EU 2015/1095)
Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):

95 min

Kapacitet (chilling):

100 kg

Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):

247 min

Max kapacitet (freezing):

70 kg

Test eseguito in una sala prove a 30°C per raffreddare/congelare (+10°C / -18°C) un pieno carico di teglie da 40 mm riempite con purè di patate distribuito uniformemente fino a 35 mm, alla temperatura iniziale tra 1 65° e gli 80°C entro 120/270min.

Hållbarhetsdata
Köldmedium typ:

R452A

GWP Index:

2141

Kyleffekt:

6790 W

Köldmedia mängd:

3000 g

Energikonsumtion, cykel (chilling):

0.0708 kWh/kg

Energikonsumtion, cykel (freezing):

0.2016 kWh/kg

Vattenförbrukning:

0 lt/hr