

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).
- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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: 70 kg från 90°C upp till -41°.
- 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.
- 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

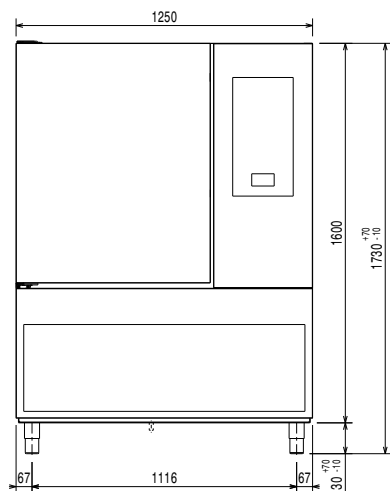
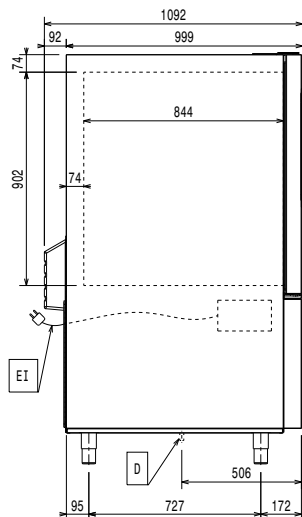
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis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

Medföljande tillbehör

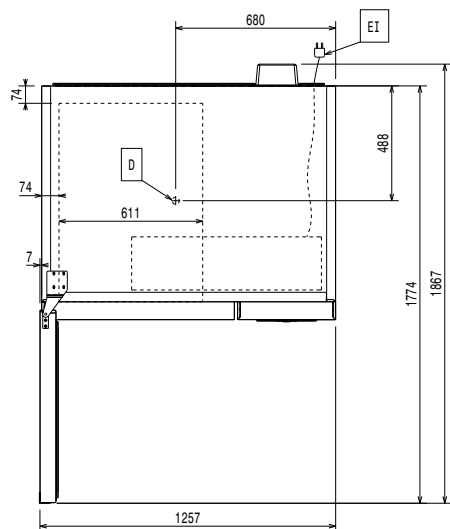
- 1 av Kärntermometer m 3-mätpunkter PNC 880582 för blast chiller freezer

Övriga Tillbehör

- Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 880563 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐

Front

Sida


D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning

Topp

Elektricitet

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max: 5.5 kW

Effekt värmeelement: 1.9 kW

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:

Yttermått, bredd 1250 mm

Yttermått, djup 1092 mm

Yttermått, höjd 1730 mm

Nettovikt: 320 kg

Fraktvikt: 327 kg

Fraktvolum: 2.92 m³

Kyldata

Compressore e unità refrigerante incorporati

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -20 °C

Kondensorkylningstyp: luft

Produktinformation (EU 2015/1095)

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 i 65° e gli 80°C entro 120/270min.

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

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