

Rapido Rapido Blast chiller/frys. 100/85kg, 20 GN 1/1 - Centralkyla

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110550 (ZBFA21RE)**

Rapido Blast chiller/frys.
100/85kg, 20 GN 1/1 eller
600x400mm, Touchpanel. För
centralkyla.

Kort specifikation

Pos.

Rapido Blast Chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- För 20 GN 1/1 eller 600x400 mm.
- Kapacitet: Chilling 100kg; freezing 85 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.
- Centralkyla
- 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: 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.
- 3-punkter multisensor kärntermometer för hög precision.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Specialprogram:
 - Cruise-kylning (sätter automatiskt parametrarna för snabbaste och bästa kylningen, fungerar med termometer)
 - Snabbtining
 - Sushi&Sashimi (anisakis-fri mat)
 - Sous-vide
 - Glass
- 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]

Konstruktion

- Centralkyla (tillval)
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt vattentäta IP23.
- 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

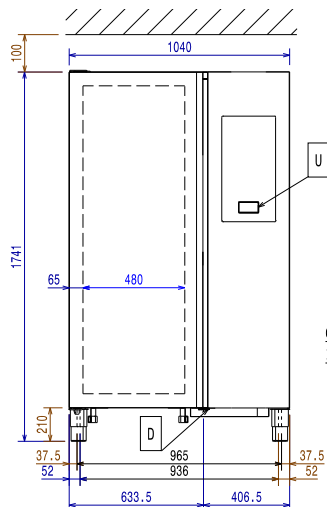
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis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

Medföljande tillbehör

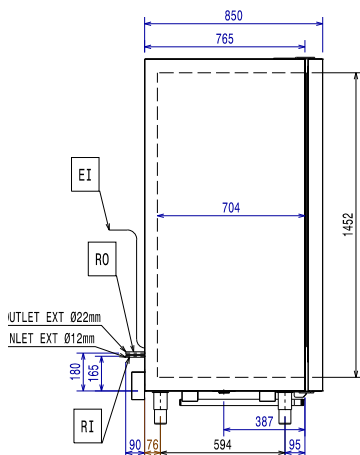
- 1 av Kärntermometer m 3- PNC 880582
mätpunkter för blast chiller
freezer

Övriga Tillbehör

Front

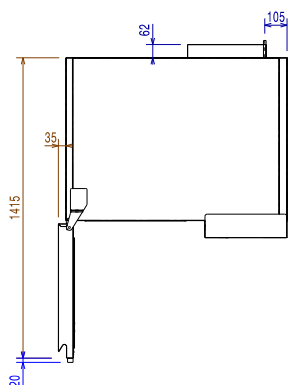


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Effekt, max: 3 kW

Effekt värmeelement: 3 kW

Vatten

Dimension avloppsanslutning 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: 100 kg

Antal/typ av hyllor 20 (GN 1/1; 600x400)

Antal och typ av bassänger: 20 (360x250x80h)

Viktig information

Gångjärn:

Yttermått, bredd 1040 mm

Yttermått, djup 850 mm

Yttermått, höjd 1741 mm

Nettovikt: 200 kg

Fraktvikt: 232 kg

Fraktvolym: 2.24 m³

Kyldata

Kyleffekt beräknad på ett avstånd av linjärt 20mt.

Kyleffekt: 9480 W

Förhållande vid förångningstemperatur: -20 °C

Kondenseringstemperatur: 40 °C

Max. omgivningstemperatur: 30 °C

Anslutning, centralkyla utlopp: 22 mm

Anslutning, centralkyla in: 12 mm

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

***OBS! :**

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A