

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 (Klimatclass 5)
- Köldmedium R452a.

Huvudfunktioner

- Kylningsprogram: 100 kg från +90 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
- Kylningsprogram (+10°C to -41°C) med automatiska förinställda program
 - Mjuk kylning kylningscykler (perfekt för grönsaker och delikatesser)
 - Hård kylning (idealisk för kött)
- 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Anpassad förkylningsfunktion.
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatclass 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.
- Arbetstemperatur från +90°C till +3°C i kylläge eller till -41°C i frysläge.

Konstruktion

- Centralkyla (tillval)
- Köldmedium R452a
- 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.
- Dörrstoppansordning som bibehåller rätt luftcirkulation.
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.
- Kondensvatten kan pumpas till avlopp eller i en uppsamlingsbehållare.

TIT_UI Data Management

- 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

- 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 PNC 880582 för blast chiller freezer

Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- 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
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer PNC 880589
- Kylmaskin, luftkyld, Blast Chiller/ Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A PNC 881223
- Kylmaskin, vattenkyld, Blast Chiller/ Freezer 20 GN 1/1 100kg- R452A PNC 881228

- Kylmaskin, vatten / luftkyld, Blast Chiller/ Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A PNC 881230
- 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
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- 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
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1 PNC 922365
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm PNC 922683
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709
- Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 1/1 ugnar PNC 922710
- Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. PNC 922714
- GEJDERVAGN 20 GN 1/1 - DELNING 63MM PNC 922753
- GEJDERVAGN 16 GN 1/1 - DELNING 80MM PNC 922754
- TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 74MM PNC 922756
- GEJDERVAGN 16 GN 1/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM -DELNING 80MM PNC 922761
- TALLRIKSVAGN 45 TALLR. FÖR 20 GN 1/1 UGN - DELNING 90MM PNC 922763
- 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
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009
- Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) PNC 925010
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011



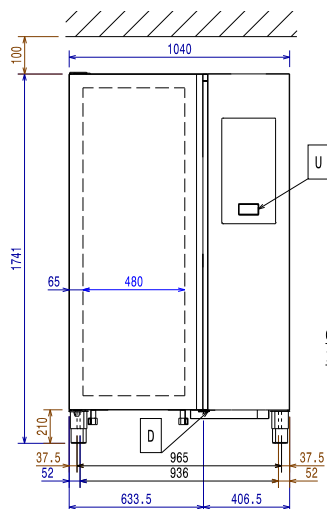
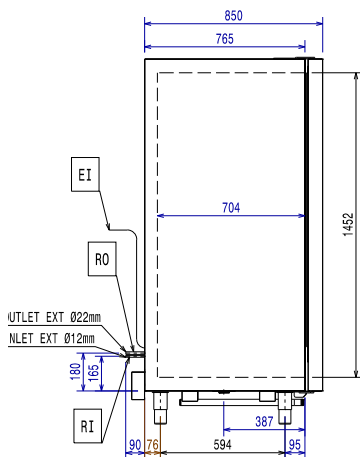
Rapido Rapido Blast chiller/frys. 100/85kg, 20 GN 1/1 - Centralkyla

- 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

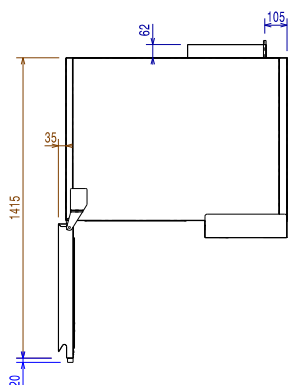


Rapido Blast chiller/frys. 100/85kg, 20 GN 1/1 - Centralkyla

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Front

Sida


- D** = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
RO = Anslutning centralkyla

Topp

Elektricitet
Spänning:

110550 (ZBFA21RE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Effekt, max: 3 kW

Effekt värmeelement: 3 kW

Strömbrytare krävs

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

Typ av kantiner GN 1/1;600x400

Viktig information

Gångjärn: vänster

Yttermått, bredd 1040 mm

Yttermått, djup 850 mm

Yttermått, höjd 1741 mm

Nettovikt: 200 kg

Fraktvikt: 230 kg

Fraktvolym: 2.24 m³

Kyldata

[NOT TRANSLATED] R404A; R452A

Kyleffekt: 9480 W

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -20 °C

Kondenseringstemperatur: 40 °C

Max. omgivningstemperatur: 30 °C

Anslutning, centralkyla utlopp: 22 mm

Anslutning, centralkyla in: 12 mm

Kyleffekt beräknad på ett avstånd av linjärt 20mt.