

## 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.
- Dörrstoppansordning 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.

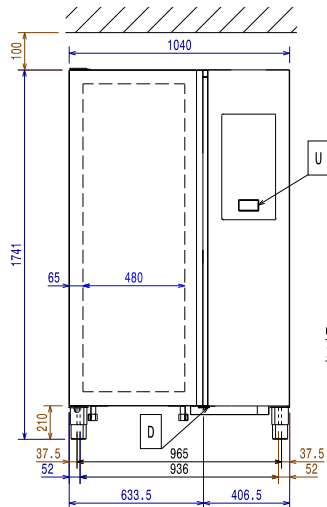
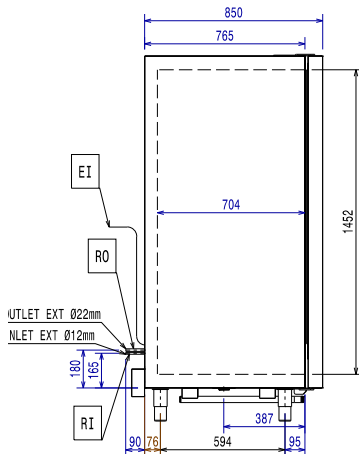
## Hållbarhet

- 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).

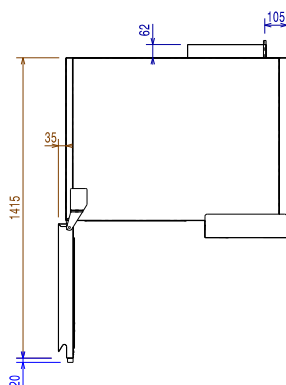
## Övriga Tillbehör

- 3 st kärntermometrar med en mät punkt för blast chiller/freezer PNC 880567
- 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, vatten / luftkyld, Blast Chiller/Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A PNC 881230
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm PNC 922683

- 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

**Front**

**Sida**


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

**Topp**

**Elektricitet**

Strömbrytare krävs

<b>Spänning:</b>	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
<b>Effekt, max:</b>	3 kW
<b>Effekt värmeelement:</b>	3 kW

**Vatten**

<b>Dimension avloppsanslutning</b>	1/2"
<b>Tryck, bar min/max:</b>	0

**Installation**
**Fritt utrymme:** 5 cm på sidor och bak

Används ej som installationshandling. Se detaljerade installationsanvisningar som medföljer enheten.

**Kapacitet**

<b>Max kapacitet:</b>	100 kg
<b>Antal/typ av hyllor</b>	20 (GN 1/1; 600x400)
<b>Antal och typ av bassängar:</b>	20 (360x250x80h)

**Viktig information**

<b>Gångjärn:</b>	
<b>Yttermått, bredd</b>	1040 mm
<b>Yttermått, djup</b>	850 mm
<b>Yttermått, höjd</b>	1741 mm
<b>Nettovikt:</b>	200 kg
<b>Fraktvikt:</b>	232 kg
<b>Fraktvolyt:</b>	2.24 m <sup>3</sup>

**Kyldata**

Kyleffekt beräknad på ett avstånd av linjärt 20mt.

<b>Kyleffekt:</b>	9480 W
<b>Förhållande vid förångningstemperatur:</b>	-20 °C
<b>Kondenseringstemperatur:</b>	40 °C
<b>Max. omgivningstemperatur:</b>	30 °C
<b>Anslutning, centralkyla utlopp:</b>	22 mm
<b>Anslutning, centralkyla in:</b>	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