Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

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

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.
- 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 kärntemometer 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.

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

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. morotsskal).

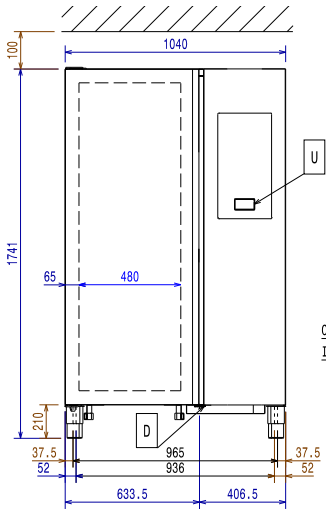
Övriga Tillbehör

• 3 st kärntermometrar med en mätpunkt 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	❑

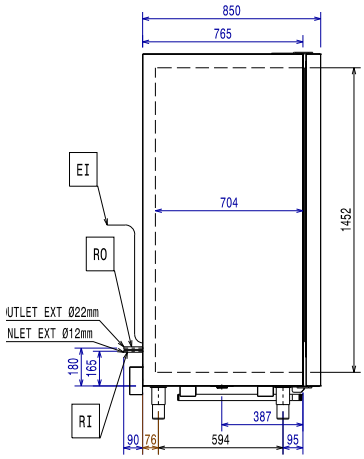
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

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

Front

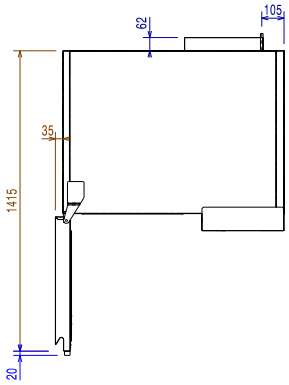


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning:	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Effekt, max:	4.05 kW
Effekt värmeelement:	4.05 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
***OBS! :**	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.
[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A

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

2026.10.26