

Rapido

Rapido Blast chiller/frys.

200/170kg, 20 GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110555 (ZBFA22E)**Rapido Blast chiller/frys.
200/170kg, 20 GN 2/1 eller
600x400mm, Touchpanel.
Inbyggd kompressor.

Kort specifikation

Pos.

- Rapido Blast Chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 20 GN 2/1 eller 600x400 mm.
 - Kapacitet: Chilling 200kg; freezing 170 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 jämsning, 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.
 - Levereras omonterad.

Huvudfunktioner

- Blast Chilling program: 200 kg från +90°C 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

- Inbyggd kompressor.
- 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.
- 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.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- 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

- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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).

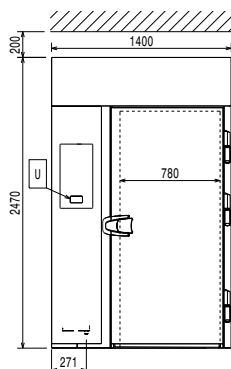
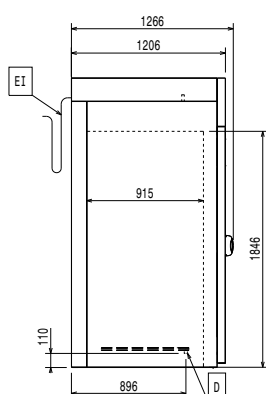
Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

- 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
- Gejderställning GN 2/1 PNC 881449

- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1 PNC 922076
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 PNC 922175
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- Gejdevagn för 15 st GN2/1, delning 84mm PNC 922686
- Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 2/1 ugnar PNC 922711
- Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. PNC 922714
- GEJDERVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 63MM PNC 922757
- GEJDERVAGN 16 GN 2/1 - DELNING 80MM PNC 922758
- TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1, 92 TALLRIKAR, 85MM DELNING PNC 922760
- GEJDERVAGN 16 GN 2/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM - DELNING 80MM PNC 922762
- TALLRIKSVAGN 116 TALLR. FÖR 20 GN 2/1 UGN - DELNING 60MM PNC 922764

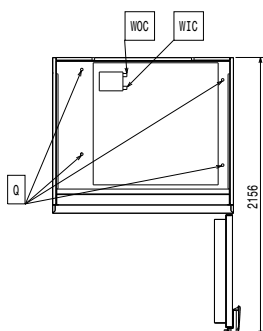
Front

Sida

C- = Kallvatten

WI-1
D = Avlopp

EI = Elektrisk anslutning

WI-C = Kallvatten inlopp

W-OC = Kallvatten utlopp

Topp

Elektricitet
Spänning:
110555 (ZBFA22E) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max:

11.1 kW

Circuit breaker required

Effekt värmeelement:

5.85 kW

Vatten
Dimension
avloppsanslutning 3/4"

Tryck, bar min/max: 2.5

Installation
Clearance:

5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapacitet
Max kapacitet: 200 kg

Antal/typ av hyllor 20 (GN 2/1; 600x400)

Antal och typ av bassänger: 30 (360x250x80h)

Viktig information
Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd 1400 mm

Yttermått, djup 1206 mm

Yttermått, höjd 2470 mm

Nettovikt: 605 kg

Fraktvikt: 635 kg

Fraktvolyt: 5.27 m³
Kyldata

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Kyleffekt vid
förångningstemperatur: -20 °C

Kondensorkylningstyp: Water

Produktinformation (EU 2015/1095)
Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):

86 min

Kapacitet (chilling): 200 kg

Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):

270 min

Max kapacitet (freezing): 170 kg

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18°C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

Hållbarhetsdata
Köldmedium typ: R452A

GWP Index: 2141

Kyleffekt: 12650 W

Köldmedia mängd: 3000 g

Energikonsumtion, cykel (chilling): 0.072 kWh/kg

Energikonsumtion, cykel (freezing): 0.2387 kWh/kg

Vattenförbrukning: 1077 lt/hr