

Rapido

Rapido Blast chiller/frys.

150/120kg, 20 GN 2/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**110557 (ZBFA22LE)**Rapido Blast chiller/frys.
150/120kg, 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 150kg; freezing 120 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 jäsnings, 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.
 - Levereras omonterad.

Huvudfunktioner

- Blast Chilling program: 150 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).
- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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 ugnstrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- [NOT TRANSLATED]
- [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

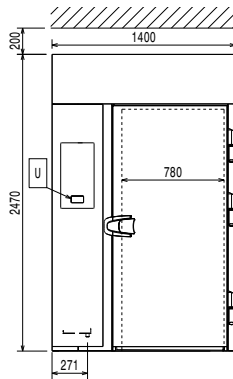
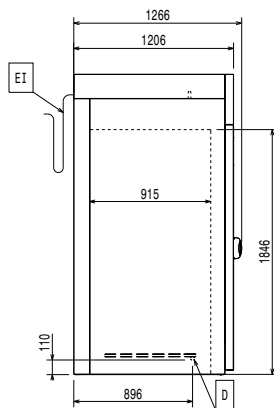
- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- USB-port för möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- 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

- 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

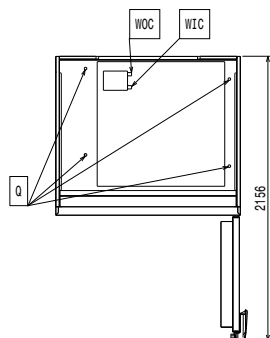
- 1 av Kärntermometer m 3- PNC 880582
mätpunkter för blast chiller
freezer

Front

Sida

CW11 = Kallvatten

D = Avlopp

EI = Elektrisk anslutning

WIC = Kallvatten inlopp

Topp

Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max: 8 kW

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: 150 kg

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

Antal och typ av bassänger: 30 (360x250x80h)

Viktig information
Gångjärn:
Yttermått, bredd 1400 mm

Yttermått, djup 1266 mm

Yttermått, höjd 2470 mm

Nettovikt: 300 kg

Fraktvikt: 562 kg

Fraktvolym: 5.45 m³
Kyldata

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -10 °C

Kondensorkylningstyp: Water

Produktinformation (EU 2015/1095)
Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C): 97 min

Kapacitet (chilling): 150 kg

Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C): 258 min

Max kapacitet (freezing): 120 kg

Produktinformation (EU förordning 2015/1094)

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: 8070 W

Köldmedia mängd: 2300 g

Energikonsumtion, cykel (chilling): 0.0737 kWh/kg

Energikonsumtion, cykel (freezing): 0.2332 kWh/kg