

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 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.
 - Centralkyla.
 - Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatclass 5)
 - Köldmedium R452a.
 - Levereras omonterad.

Huvudfunktioner

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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).
- 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).
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassad förkylningsfunktion.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- 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.
- 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
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnstrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- [NOT TRANSLATED]
- Arbetstemperatur från +90°C till +3°C i kylåge eller till -41°C i fryslåge.

Konstruktion

- Centralkyla (tillval)
- Inbyggd kylenhet.
- 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.
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.

Hållbarhet

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

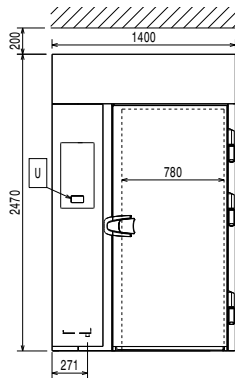
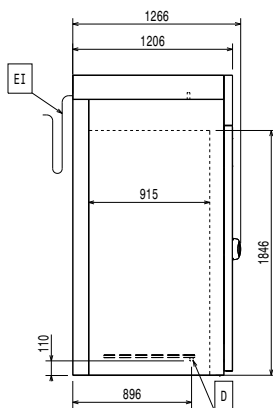
Medföljande tillbehör

- 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
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- 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
- 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
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348

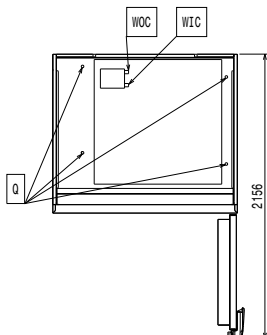
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 2/1 PNC 922367
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- Gejdevagn för 15 st GN2/1, delning 84mm PNC 922686
- Spett för lamm eller spädgris (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
- 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
- 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

Front

Sida

CW11 = Kallvatten

D = Avlopp

EI = Elektrisk anslutning

WIC = Kallvatten inlopp

Topp

Elektricitet
Spänning:
110557 (ZBFA22LE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max:

8 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: 150 kg

Typ av kantiner 600x400;GN 2/1

Viktig information
Gångjärn: Höger sida

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: -20 °C

[NOT TRANSLATED] 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

Vattenförbrukning: 650 lt/hr