

air-o-chill
Blast Chiller
Crosswise - 10 kg

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**726658 (RBC051)**Blast chiller, 10kg, 5x 1/1GN,
van +65°C naar +10°C

Omschrijving

Punt nr

Blastchiller voor 5 stuks 1/1-20 GN bakken of 5 stuks 600x400mm bakkerijnorm platen, met een inkoelcapaciteit van 10 kg per 1,5 uur, gemeten volgens de UK normen.

Na afloop van het snelkoelproces gaat de blastchiller automatisch over op bewaarkoelen (+3°C).

De oppervlakken zijn zowel in- als uitwendig zeer glad uitgevoerd voor eenvoudige reiniging.

De blastchiller is geschikt voor het plaatsen onder een werkblad. capaciteit 5x 1/1-20 GN of 5x 600x400 mm inkoelcapaciteit 10 kg (UK norm), 7 kg (NF norm) van +65 naar +3°C in 90 minuten, bij omgevingstemperatuur +32°C inw. afmetingen 640x400x380 mm (BxDxH); 72 liter geluidsniveau 56 dB(A)

koelcapaciteit 980 Watt bij 7°C vt en +32°C ot

- In- en uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI 304, het achterpaneel is uitwendig van roestvrijstaal AISI 430
- Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaanschuim met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie
- Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken
- De bodem met 1½" afvoer met afvoerplug
- Het roestvrijstalen geleiderrek met draadgeleiders is

uitneembaar voor reiniging

- Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd en temperatuur
- Keuzemogelijkheid voor softchilling (-2°C) of hardchilling (-20°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C)
- Mogelijkheid voor het programmeren van 2 programma's, met instelling van de terugkoeltijd en de binnentemperatuur
- Mogelijkheid van turbo cooling: een continu programma op instelbare temperatuur voor non-stop terugkoeling
- Mogelijkheid voor het programmeren van 2 speciale schepijs programma's voor het invriezen van de ijsmix (-14/-16°C)
- Keuzemogelijkheid voor terugkoelen volgens de UK of NF norm, of eigen criteria
- Alle HACCP informatie wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, bewaartemperatuur
- Optioneel uit te voeren met een printer of een RS 485 PC aansluiting
- Uitgevoerd met HACCP alarmering en storingssignalering
- De ventilator is opgehangen aan een demontabel paneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de gecoate verdampers
- Ondergebouwd aggregaat met mogelijkheid voor automatische of handbediende heetgas ontdooing
- Koelmiddel R134A
- Rechtsdraaiende deur met geïntegreerde greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting
- Automatische stop van de ventilator bij openen deur
- Achter met 2 kunststof wielen, voor eenvoudig verplaatsen, voor uitgevoerd met stelvoeten
- IPX 44 spatwaterdicht
- Motor en ventilator met IP20 waterdichte bescherming
- CE/ISO 9001 en ISO14001 gecertificeerd, NF hygiëne norm

Gekeurd: _____

Belangrijkste Gegevens

- [NOT TRANSLATED]
- Blastchilling cyclus: 10 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur -2 °C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur -12 °C).
- Turbo koeling: non-stop modus op vooringestelde temperatuur; ideaal voor een continu proces.
- Bevat twee programma's per bedieningsmodus (P1 & P2). Deze zijn volledig aan te passen naar de wens van de gebruiker qua tijdsduur en temperatuur. Deze programma's zijn zeer goed te gebruiken als speciale programma's voor (room)ijs. (opstijven en op temperatuur houden).
- [NOT TRANSLATED]

Constructie

- Koelmiddel R134A.
- Ingebouwde koelunit.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Naadloze hygiënische ovenkamer met volledig afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- Ventilator op een scharnierend paneel voor eenvoudige toegang tot de verdampers voor reiniging.
- Geen water-aansluitingen nodig.
- Afval kan via de afvoer worden afgevoerd maar kan ook worden verzameld in een optionele afvalhouder.

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

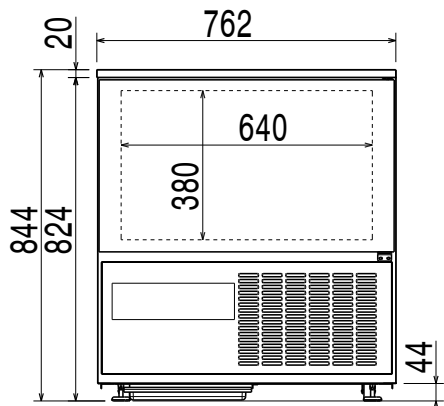
- Bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende handelingen van de oven worden opgenomen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaartemperatuur, conform HACCP eisen.

Duurzaamheid

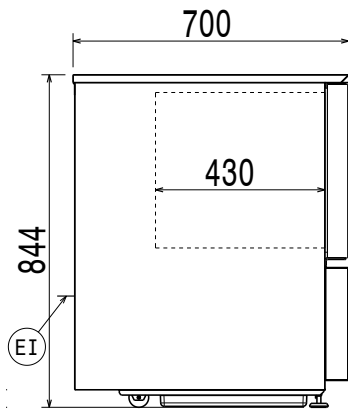


- Hoge dichtheid polyurethaan isolatie, 60 mm dikte, HCFK en CFK-vrij.
- Hold temperatuur van +3 °C, automatisch geactiveerd aan het eind van iedere cyclus, voor energie besparing en het aanhouden van de doeltemperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).

Front aanzicht

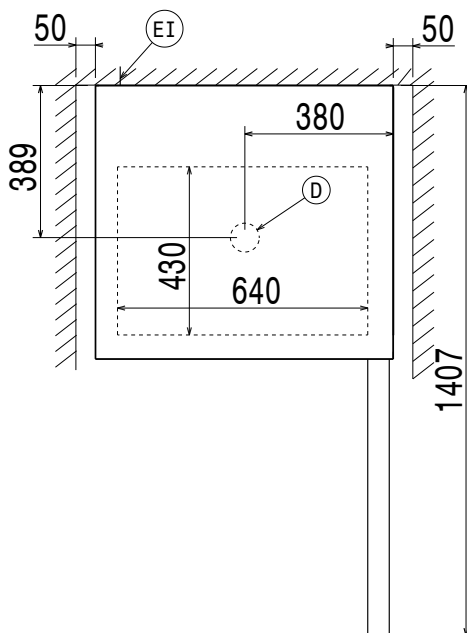


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht


Elektrisch

Voltage: 230 V/1 ph/50 Hz
Aangesloten vermogen: 0.64 kW

Capaciteit:

Maximale belading: 10 kg

Algemene Gegevens:

Gewicht, netto: 88 kg
Transport gewicht: 88 kg
Transport hoogte: 1040 mm
Transport lengte: 780 mm
Transport breedte: 840 mm
Transport volume: 0.68 m³

Overige koeling gegevens:

Compressor ver:mogen 1/4 hp

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Duur koelcyclus (+65°C naar +10°C): 119 min
Max. belading (koelen): 15 kg
Duur vriescyclus (+65°C naar -18°C): 0 min
Max. belading (vriezen): 0 kg

ISO certificaat

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

[NOT TRANSLATED]

Koelmiddel: R134a
GWP index: 1430
Energieverbuik, cyclus (koelen): 0.0655 kWh/kg
Energieverbuik, cyclus (vriezen): 0 kWh/kg