

**air-o-chill**  
**Blastchiller-freezer 50-50 kg, 10x**  
**1/1GN**

ITEM # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

NAAM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



727669 (AOFPS101CX)

AIR-O-CHILL  
BLASTCHILLER-FREEZER  
50-50kg, verstelbaar  
geleiderrek met geleiderset  
voor 10x 1/1-65GN of 10x  
bakkerijnorm 400x600mm  
(36 niveaus met 20mm  
afstand mogelijk), cruise  
cycle, soft-hard chilling,  
shock-freezing, turbo  
cooling, 2 keuze  
programma's, smart defrost,  
3-punts  
kerntemperatuuroeeler, USB  
poort

**Belangrijkste Gegevens**

- Blast Freezing cyclus: 50 kg van 90 ° C naar -18 ° C in minder dan vier uur.
- Blast Chilling cyclus: 50 kg van 90 ° C naar +3 ° C in minder dan 90 minuten.
- Soft Chilling (lucht temperatuur 0 °C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur -20 ° C).
- Blastfreezing (temperatuur instelbaar tot -41 ° C.)
- Turbo koeling: non-stop modus op voorafgestelde temperatuur; ideaal voor een continu proces.
- Cruise: de Blastchiller stelt automatisch de parameters in voor de snelste en optimale chillcyclus (aan de hand van kerntemperatuurmetingen)
- Twee gespecialiseerde cycli: P1 brengt de temperatuur van het roomijs terug naar -14 ° C (gemeten in de kern als de sensor is gebruikt). Als de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt de tijdelijke bewaarfase automatisch gestart om de temperatuur op -14 ° C te houden. P2 brengt de temperatuur naar -36 ° C / -40 ° C voor een oneindige tijd, terwijl de ventilatie in werking blijft. De temperatuur is instelbaar tot -40 ° C zonder de cyclus te onderbreken, zodat het roomijs lang in de vrieskast bewaard kan worden.
- Bedieningspaneel heeft verschillende standen (programmeerbare parameters): Tijd/kerntemperatuur stand volgens NF en UK richtlijnen, Tijd/lucht temperatuur/kerntemperatuur stand in te stellen naar landelijke richtlijnen. 3 x 1-punts probe of 1 x 3-punts probe (als optie). Ideaal voor vlees. Handmatige of automatische ontdooistanden.
- 3-punts kerntemperatuursensor, met automatische detectie als de sensor in gebruik is.
- Cycli op basis van de kerntemperatuurmeter maken gebruik van ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) om de resterende programmatijd in te schatten.
- Bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- Akoestisch alarm gaat af wanneer de cyclus eindigt of abnormaal wordt beëindigd.
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende handelingen van de oven worden opgenomen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaar temperatuur, conform HACCP eisen.
- Binnenkamer is op meerdere manieren in te delen. Hij is geschikt voor 10x1/1 GN bakken (36 verschillende posities met een onderlinge afstand van 20mm). Ook is de kamer geschikt voor Bakkerijnorm platen of bakken, en voor 18 ijsbakken van 5 kg per stuk (125x165x360)(hxbxd).
- USB aansluiting om HACCP data te downloaden van de blastchiller (tijd, oventemperatuur, alarmen en kerntemperatuur).
- Geschikt voor een omgevingstemperatuur tot 43° C.

**Constructie**

- Afval kan via de afvoer worden afgevoerd maar kan ook worden verzameld in een optionele afvalhouder.

Gekeurd: \_\_\_\_\_

- De belangrijkste onderdelen van roestvrijstaal AISI304.
- Ontwikkeld en geproduceerd door een ISO 9001 en ISO 14001 gecertificeerd bedrijf.
- Verdampers met roestwerende bescherming.
- Motoren en ventilator IP23 waterdicht beschermd.
- PC-aansluiting op aanvraag, poort RS 485.
- Binnenkamer met volledig afgeronde hoeken.
- Milieuvriendelijk: R404a als koelmiddel.
- Afnembare magnetische deurafsluitingen met hygiënisch ontwerp.
- Ventilator op een scharnierend paneel voor eenvoudige toegang tot de verdampers voor reiniging.
- Automatisch randverwarming van de deurstijl zorgt dat u bij lage temperaturen ook de deur kunt openen.
- Magneetkleppen.

### Duurzaamheid

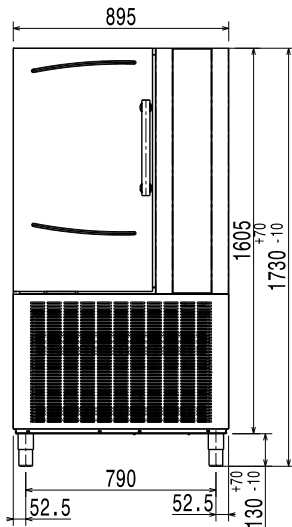


- Houdt temperatuur vast op +3 ° C (automatisch geactiveerd aan het einde van iedere blastchillingscyclus.)
- Hoge dichtheid polyurethaan isolatie, 60 mm dikte, HCFK en CFK-vrij.

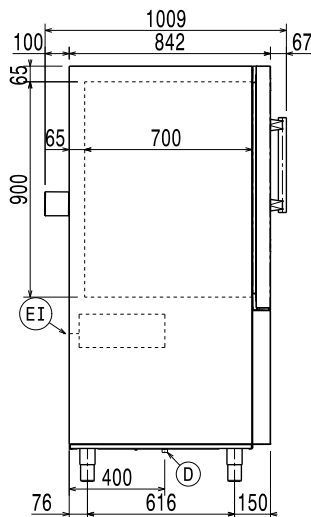
### Optionele Accessoires

- Kit HACCP EKIS aansluiting voor LW en CW snelkoeler/vriezers PNC 880183
- Kerntemperatuurvoeler, 1-punt PNC 880213
- Kerntemperatuurvoeler, 2-punten PNC 880214
- Patisserie rooster in rilsan, voor blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- Rilsan rooster GN 1/1 PNC 881061
- Geluidssignalering bij einde cyclus en service alarm, voor air-o-chill blastchiller-freezer met USB PNC 881143
- 2 rvs roosters GN 1/1 PNC 921101
- KIT HACCP EKIS PNC 922166

Front aanzicht

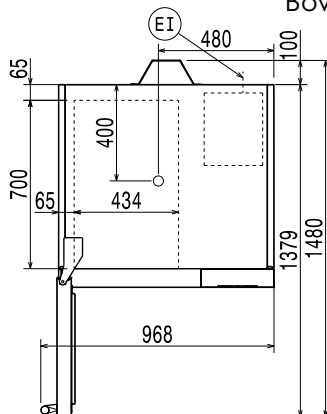


Zij aanzicht



D = Afvoer  
EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



### Elektrisch

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| <b>Voltage:</b>              |                       |
| 727669 (AOFPS101CX)          | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| <b>Aangesloten vermogen:</b> | 4.26 kW               |
| <b>Ontdooi vermogen</b>      | 4.25 kW               |

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met steker.

### Installatie:

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Vrije ruimte rondom de blastchiller | 5 cm aan de zijkanten en de achterzijde |
|-------------------------------------|---|

Zie de handleiding voor gedetailleerde informatie over de opstelling en aansluiting van de blastchiller.

### Capaciteit:

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Capaciteit - GN    | 10 - 1/1-65 Gastronom |
| Maximale belading: | 50 kg                 |

### Algemene Gegevens:

|   |               |
|---|---------------|
| Deur scharnieren:                             | Links         |
| Afmetingen, extern, breedte:                  | 895 mm        |
| Afmetingen, extern, diepte:                   | 1009 mm       |
| Afmetingen, extern, hoogte:                   | 1730 mm       |
| Binnenafmeting, breedte:                      | 434 mm        |
| Binnenafmetingen, diepte:                     | 700 mm        |
| Binnenafmetingen, hoogte:                     | 900 mm        |
| Gewicht, netto:                               | 240 kg        |
| Koel-vries capaciteit per cyclus (NF regels): | 36 kg - 36 kg |
| Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels): | 50 kg - 50 kg |
| Aantal bevestigingspunten en afstand:         | 33; 25 mm     |

### Overige koeling gegevens:

Ingebouwde compressor en koelunit

### Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Duur koelcyclus (+65°C naar +10°C)   | 70 min  |
| Max. belading (koelen):              | 50 kg   |
| Duur vriescyclus (+65°C naar -18°C): | 254 min |
| Max. belading (vriezen):             | 50 kg   |

### [NOT TRANSLATED]

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Geluidsniveau:                     | 72,3 dBA     |
| Koelmiddel:                        | R404A        |
| Koelvermogen:                      | 2540 W       |
| Energieverbruik, cyclus (koelen)   | 0.073 kWh/kg |
| Energieverbruik, cyclus (vriezen): | 0.221 kWh/kg |
| Klimaat klasse                     | 5            |