

## air-o-chill Blast Chiller-Freezer Crosswise - 56kg

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

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

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

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

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


**726046 (RBC102)**

 Blast chiller/freezer 64/56kg,  
 beschikt voor 10 GN 2/1  
 crosswise oven

### Omschrijving

#### Punt nr

Blastchiller-freezer voor 6 stuks 2/1-65 GN bakken of 12 stuks 600x400mm bakkerijnorm platen, met een inkoel capaciteit van 64 kg per 1,5 uur en een invries capaciteit 56 kg per 4 uur, gemeten volgens de UK normen.

Na afloop van het snelkoelproces gaat de blastchiller/freezer automatisch over op bewaarcoelen (+3°C), na afloop van het invriesproces op bewaarvriezen (-18/-20°C).

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

capaciteit 6x 2/1-65 GN of 12x 600x400 mm

in koel capaciteit 64 kg (UK norm), 43 kg (NF norm) van +90 naar +3°C in 90 minuten, bij omgevingstemperatuur +32°C

invries capaciteit 56 kg (UK norm), 43 kg (NF norm) van +90 naar -18°C in 240 minuten, bij omgevingstemperatuur +32°C

inw. afmetingen 640x825x710 mm (BxDxH); 560 liter geluidsniveau 70 dB(A)

koelcapaciteit 2540 Watt bij -30°C vt en +32°C ot

- In- en uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI 304, het achterpaneel en de bodemplaat zijn uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat

- Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije poly-

urethaanschuim 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
- Kerntemperatuurmeter met automatische afslag bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur, extra temperatuursensors zijn optioneel mogelijk
- Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur
- Keuze mogelijkheid voor kerntemperatuurmeter besturing of tijdklok besturing
- Keuzemogelijkheid voor softchilling (-2°C) of hardchilling (-20°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C)
- Mogelijkheid voor shockfreezing (-35°C) met automatische overgang naar bewaartemperatuur (-18°C)
- Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatisch de resterende programmatijd aangegeven
- 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, kerntemperatuur, 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 scharnierend paneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de gecoate verdampers
- Ondergebouwd aggregaat met mogelijkheid voor automatische of handbediende heetgas ontdooiing
- Koelmiddel R404A
- Rechtsdraaiende deur met geïntegreerde greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting
- Automatische stop van de ventilator bij openen deur
- 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten
- IPX 44 spatwaterdicht
- Motor en ventilator met IP20 waterdichte bescherming
- CE/ISO 9001 en ISO14001 gecertificeerd, NF hygiëne norm

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

## Belangrijkste Gegevens

- Blastchilling cyclus: 64 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Blastfreezing cyclus: 56 kg van +90 °C naar -18 °C in minder dan 240 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur -2 °C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur -20 °C).
- [NOT TRANSLATED]
- Turbo koeling: non-stop modus op vooringestelde temperatuur; ideaal voor een continu proces.
- Bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- 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).
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende handelingen van de oven worden opgenomen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaartemperatuur, conform HACCP eisen.
- Éénpunts kerntemperatuursensor is standaard.
- Cycli op basis van de kerntemperatuurmeter maken gebruik van ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) om de resterende programmatijd in te schatten.
- [NOT TRANSLATED]

## Constructie

- Koelmiddel R404A.
- Hoge dichtheid polyurethaan isolatie, 60 mm dikte, HCFK en CFK-vrij.
- Gemakkelijk te verwijderen verwarmde magneetbandsluitingen.
- 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 verdamper voor reiniging.
- Geen water-aansluitingen nodig.
- Afval kan via de afvoer worden afgevoerd maar kan ook worden verzameld in een optionele afvalhouder.

## Duurzaamheid



- Houdt temperatuur vast op +3 °C (automatisch geactiveerd aan het einde van iedere blastchillingscyclus.)

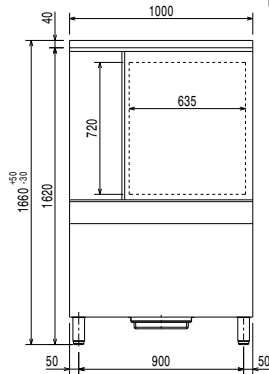
**Meegeleverde Accessoires**

- 1 van Kerntemperatuurvoeler, 1-punt PNC 880213
- 1 van Uittrekbare dienbladenstructuur 10 GN2/1 PNC 881009

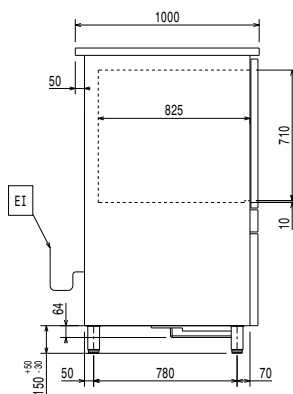
**Optionele Accessoires**

- Roll in rek steun BCF 56kg 10 GN2/1 PNC 880075
- Kit HACCP EKIS aansluiting voor LW en CW snelkoeler/vriezers PNC 880183
- Rilsan rooster 600x400mm PNC 880864
- Uittrekbare dienbladenstructuur 10 GN2/1 PNC 881009
- Rilsan rooster 2/1 GN PNC 881030
- 4 zwenkwielen, 2 met rem, voor blastchillers PNC 881097
- Geleiderrek met 80mm geleider afstand voor 8x 2/1-65GN, voor combi oven 10 2/1GN PNC 922117
- Geleiderrek met 60mm geleider afstand voor 10x 2/1-40GN, voor combi oven 10 2/1GN PNC 922123
- Beladingswagen voor oven 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 922128
- Kit mobiele structuur voor 10 GN2/1 PNC 922202

Front aanzicht

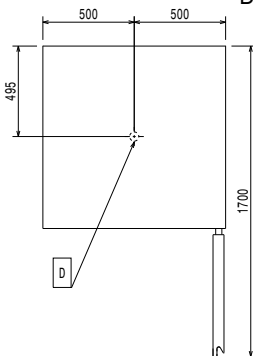


Zij aanzicht



D = Afvoer  
EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



### Elektrisch

**Voltage:**  
726046 (RBC102) 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Aangesloten vermogen:** 3.38 kW

### Capaciteit:

**Maximale belading:** 56 kg  
**Dienbladen type:** GN 2/1;600x800  
**Capaciteit bruto:** 560 liter

### Algemene Gegevens:

**Deur scharnieren:** Rechts  
**Afmetingen, extern, breedte:** 1000 mm  
**Afmetingen, extern, hoogte:** 1660 mm  
**Gewicht, netto:** 235 kg  
**Koel-vries capaciteit per cyclus (NF regels):** 43.2 kg - 43.2 kg  
**Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels):** 64 kg - 56 kg

### Overige koeling gegevens:

**Compressor ver:mogen** 3 hp  
**Koelmiddel vermogen bij verdampings temperatuur:** -30 °C

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

**Duur koelcyclus (+65°C naar +10°C)** 120 min  
**Max. belading (koelen):** 80 kg  
**Duur vriescyclus (+65°C naar -18°C):** 248 min  
**Max. belading (vriezen):** 40 kg

### [NOT TRANSLATED]

**Koelmiddel:** R404A  
**Koelvermogen:** 2540 W  
**Koelmiddel gewicht:** 3170 g  
**Energieverbuik, cyclus (koelen)** 0.076 kWh/kg  
**Energieverbuik, cyclus (vriezen):** 0.27 kWh/kg