

## air-o-chill

### Blast Chiller-Freezer Crosswise -28 kg

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

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

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

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

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


**726629 (RBF101)**

 Blast chiller-freezer,  
 32/28kg, 10x 1/1GN, van +65°  
 C naar -18°C

### Omschrijving

#### Punt nr \_\_\_\_\_

Blastchiller-freezer voor 6 stuks 1/1-65 GN bakken of 6 stuks 600x400mm bakkerijnorm platen, met een inkoel capaciteit van 32 kg per 1,5 uur en een invries capaciteit 28 kg per 4 uur, gemeten volgens de UK normen.

Na afloop van het snelkoelproces gaat de blastchiller/freezer automatisch over op bewaarkoelen (+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 1/1-65 GN of 6x 600x400 mm inkoel capaciteit 32 kg (UK norm), 21 kg (NF norm) van +90 naar +3°C in 90 minuten, bij omgevingstemperatuur +32°C invries capaciteit 28 kg (UK norm), 21 kg (NF norm) van +90 naar -18°C in 240 minuten, bij omgevingstemperatuur +32°C inw. afmetingen 640x419x710 mm (BxDxH); 210 liter geluidsniveau 66 dB(A) koelcapaciteit 1464 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 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
- Kerntemperatuurmeter met automatische afslag bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur, extra temperatuursensoren 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 auto-matische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C)
- Mogelijkheid voor shockfreezing (-35°C) met auto-matische overgang naar bewaartemperatuur (-18°C)
- Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatische 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: 32 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Blastfreezing cyclus: 28 kg van +90 °C naar -18 °C in minder dan 240 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur -2 °C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur -20 °C).
- Houdt automatisch temperatuur vast op +3 °C -36 °C aan het einde van een blastchillingscyclus.
- [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, bewaar temperatuur, 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

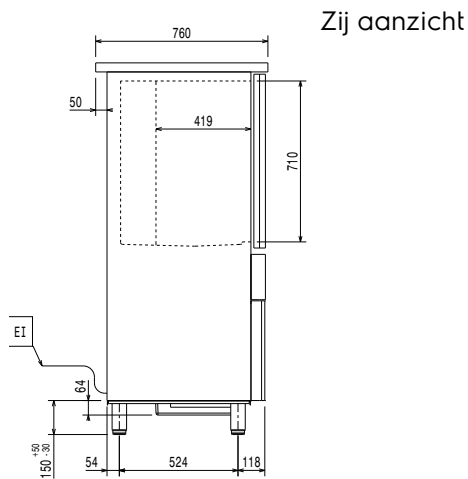
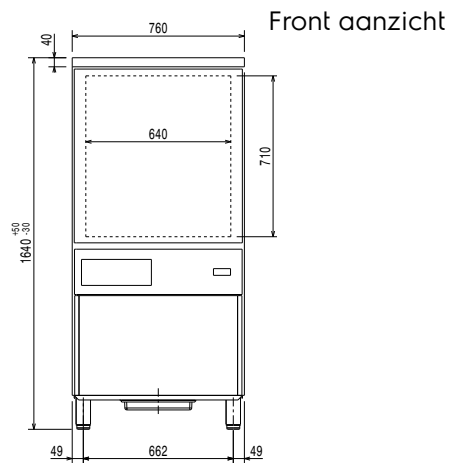
- Koelmiddel R404A.
- Hoge dichtheid polyurethaan isolatie, 60 mm dikte, HCFK en CFK-vrij.
- Gemakkelijk te verwijderen verwarmde magneetbandsluitingen.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Naadloze hygiënische ovenkamer met volledig afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend 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.

### Meegeleverde Accessoires

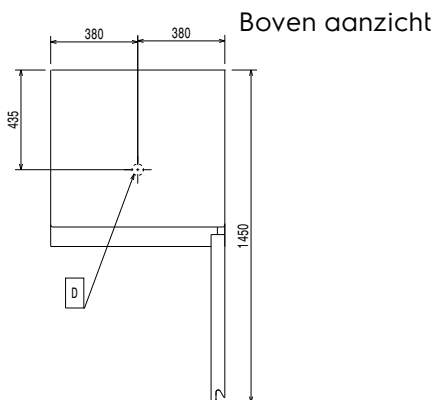
- 1 van Kerntemperatuurvoeler, 1-punt PNC 880213

### Optionele Accessoires

- Kit HACCP EKIS aansluiting voor LW PNC 880183   
en CW snelkoeler/vriezers
- Riisan rooster 600x400mm PNC 880864
- Riisan rooster GN 1/1 PNC 881061
- 4 zwenkwielen, 2 met rem, voor PNC 881097   
blastchillers
- Bodemgeleiderrek voor 28kg PNC 881518   
blastchiller/blastfreezer
- 2 rvs roosters GN 1/1 PNC 921101
- Geleiderrek met 80mm geleider PNC 922115   
afstand voor 7x 1/1-65GN, voor  
elektr. verwarmde combi oven 10  
1/1GN
- Geleikderrek met 80mm geleider PNC 922116   
afstand voor 7x 1/1-65GN, voor gas  
verwarmde combi oven 10 1/1GN
- Geleiderrek met 60mm geleider PNC 922121   
afstand voor 10x 1/1-40GN, voor  
elektr. verwarmde combi oven 10  
1/1GN
- Geleiderrek met 60mm geleider PNC 922122   
afstand voor 10x 1/1-40GN, voor gas  
verwarmde combi oven 10 1/1GN
- Beladingswagen voor oven 10 1/1GN PNC 922128   
en 10 2/1GN
- Beladingswagen voor oven 10 1/1GN PNC 922130
- Kit mobiele structuur voor GN GN1/1 PNC 922201



EI = Elektrische aansluiting



### Elektrisch

**Voltage:**

726629 (RBF101) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**Aangesloten vermogen:**

2.88 kW

### Capaciteit:

**Maximale belading:**

28 kg

### Algemene Gegevens:

Gewicht, netto: 140 kg

Transport gewicht: 160 kg

Transport hoogte: 1800 mm

Transport lengte: 820 mm

Transport breedte: 880 mm

Transport volume: 1.3 m<sup>3</sup>

### Overige koeling gegevens:

**Compressor ver:mogen**

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

Duur koelcyclus (+65°C naar +10°C) 112 min

Max. belading (koelen): 40 kg

Duur vriescyclus (+65°C naar -18°C): 270 min

Max. belading (vriezen): 25 kg

### [NOT TRANSLATED]

Koelmiddel: R404A

Energieverbuik, cyclus (koelen) 0.095 kWh/kg

Energieverbuik, cyclus (vriezen): 0.288 kWh/kg