

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 80-40 kg, 10x 2/1GN, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



725218 (ECBCFA080SE)

Blastchiller-freezer 80-40 kg,
10x 2/1GN of 10x 400x600
mm, R452a, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 10x 2/1GN of 10 bakkerij platen 600x400 mm, 65 mm geleiderafstand. Inkoel capaciteit van 80 kg van 90°C naar +3°C in 90 minuten. Invries capaciteit van 40 kg van 90°C naar -18°C in 240 minuten. In- en uitwendig van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), achterpaneel uitwendig van gegalvaniseerd staal. Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm polyurethaanschuim met cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde met ronde hoeken, 1½" afvoer met afsluitplug. Uitneembaar beladingrek. Kerntemperatuur sensor. Bij cycli met de kerntemperatuurmeter wordt automatisch de resterende programmatijd aangegeven. Bedieningspaneel met digitale aanduidingen voor functie, tijd en temperatuur. Keuze voor softchilling (0°C) voor delicate producten of hardchilling (-12°C) voor massieve producten, automatische overgang naar de bewaartemperatuur (+3°C). Freezing (-36°C) met automatische overgang naar de bewaartemperatuur (-20°C). Turbo cooling: een continu programma op instelbare temperatuur voor non-stop terugkoeling. Ontdooi functie (7°C) voor het veilig ontdooien van bevroren producten. Alle HACCP informatie wordt opgeslagen. HACCP alarmering en storingsignalering. De ventilator is opgehangen aan een scharnierend paneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de gecoate verdamper. Koelaggregaat met automatische of handmatige heetgas ontdooiing. Koelmiddel R452a. Geluidsniveau 70 dB(A). Deur met randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting. Geplaatst op 150 mm hoge stelpoten.

Uitvoering

- Blastchilling cyclus: 80 kg van 90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Blastchilling met automatische vooringestelde cycli:
 - Soft Chilling (lucht temperatuur 0°C), perfect voor delicaat voedsel en kleine porties.
 - Hard Chilling (lucht temperatuur -12°C), perfect voor stevig voedsel en grote stukken.
- Blastfreezing met automatische vooringestelde cyclus (lucht temperatuur -36°C), perfect voor alle soorten voedsel (rauw, half of volledig bereid).
- Turbo koeling: non-stop koelen op een vooringestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- Ontdooi cyclus (lucht temperatuur 7°C), perfect voor het ontdooien van voedsel met een gecontroleerde en veilige omgeving.
- Mogelijkheid om de temperatuur in de kamer te wijzigen bij turbo koelen en ontdooi cycli.
- Een cyclus met de kerntemperatuurmeter maakt gebruik van ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) voor aanduiding van de resterende programmatijd en een makkelijke planning van de werkzaamheden.
- Uitgevoerd met 1-punts kerntemperatuur sensor.
- Ingebouwde HACCP-registratie (uitlezen met externe computer/printer).
- De werking is gegarandeerd tot een omgevingstemperatuur van 40°C (klimaat klasse 5).
- Automatische en handmatige ontdooiing.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Goedkeuring

Constructie

- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdamper voor reiniging.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- De belangrijkste onderdelen zijn van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Verdamper met roestwerende bescherming.
- Automatische randverwarming van de deur.
- De deurstopper houdt de deur open, zodat nare luchtjes vermeden worden.
- IP21 beschermd.

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

- Het bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).

Duurzaamheid



- Bewaren op +3°C bij blastchilling en op -20°C bij blastfreezing wordt automatisch geactiveerd aan het eind van de cyclus, zodat energie bespaard wordt en de doel temperatuur gehandhaaft blijft (handmatige activatie is ook mogelijk).
- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.

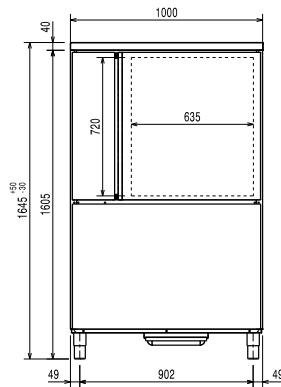
Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR voor blastchiller-freezer CW PNC 880213

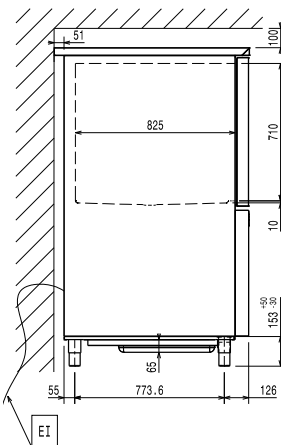
Optionele accessoires

- BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 10x21/1GN blastchiller-freezer CW 80 kg PNC 880075
- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR voor blastchiller-freezer CW PNC 880213
- WIELENSET, 2 geremde zwenkwielen, 2 bokwielen, Ø75 mm, h 145 mm, voor 6x 1/1GN en 10x 1/1GN blastchiller-freezer PNC 881284
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922017
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922062
- ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922076
- BELADINGWAGEN voor beladingrek van convection oven 10x 2/1GN en blastchiller-freezer 80-40 kg PNC 922128
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922175
- ROLL-IN REK SET voor beladingrekken van convection oven 10x 2/1GN, de set bestaat uit verbindingen tussen de beladingrekken, 4 roestvrijstalen wielen, bodemrail voor oven, losse handgreep PNC 922202
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 PNC 922264
- IoT MODULE voor crosswise blastchiller-freezer PNC 922419

Front aanzicht

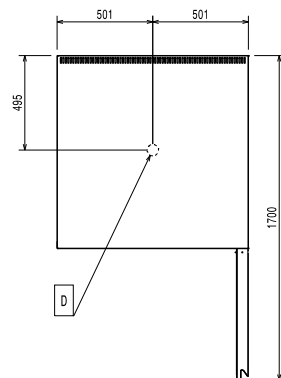


Zij aanzicht



D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	725218 (ECBCFA080SE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen		3.4 kW
Ontdooi vermogen		4.7 kW
Stekker type		Kabel zonder stekker
Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.		

Opstelling

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

Maximale belading	80 kg
Aantal en type roosters	10 (GN 2/1; 600x800)
Aantal en type bassins	15 (360x250x80h)

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	1000 mm
Externe afmetingen, breedte	1006 mm
Externe afmetingen, diepte met geopende deur	1700 mm
Externe afmetingen, hoogte	1645 mm
Interne afmetingen, lengte	635 mm
Interne afmetingen, breedte	825 mm
Interne afmetingen, hoogte	710 mm
Gewicht, netto	220 kg
Extern materiaal	Roestvrijstaal 1.4301 (AISI304)
Intern materiaal	Roestvrijstaal 1.4301 (AISI304)
Externe achterwand	Gegalvaniseerd staal

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C) 108 min

Capaciteit bij volledige belading (blastchilling) 80 kg

Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C) 258 min

Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing) 40 kg

Test uitgevoerd in een test ruimte bij 30°C voor chill/freeze (+10°C/-18°C), met een volle belading van 40 mm diepe bakken gevuld met aardappelpuree gelijkmatig verdeeld tot een hoogte van 35 mm bij een begin temperatuur tussen 65°C en 80°C binnen 120/270 minuten.

ISO certificaat

ISO standaard ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Duurzaamheid

Geluidsniveau	70 dBA
Isolatie dikte	60 mm
Koelmiddel	R452A

GWP index	2141
Koelvermogen	3710 W
Koelmiddel gewicht	3700 g
Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.0767 kWh/kg