Electrolux PROFESSIONAL

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 100-65 kg, 20x 1/1GN, R452a

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA

725222 (ECBCFA100SE) Blastchiller-freezer 100-65 kg, 20x 1/1GN of 20x 400x600 mm, R452a, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 20x 1/1GN of 20 bakkerij platen 600x400 mm, 65 mm geleiderafstand. Inkoel capaciteit van 100 kg van 90°C naar +3°C in 90 minuten. Invries capaciteit van 65 kg van 90°C naar -18°C in 240 minuten. In- en uitwendig van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), bodempaneel 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 storingssignalering. 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 71,5 dB(A). Deur met randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting. Geplaatst op 150 mm hoge stelpoten.

Goedkeuring

Uitvoering

- 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).
- Blastchilling cyclus: 100 kg van 90 °C naar +3 ° C.
- 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 voor-ingestelde 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.
- Blastfreezing cyclus: 65 kg van 90 °C naar -36 ° C.
- [NOT TRANSLATED]

Blastchillers-freezers Crosswise
Blastchiller-freezer 100-65 kg, 20x 1/1GN, R452a

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 draairichting van de deur is op lokatie verwisselbaar.
- 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

- 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

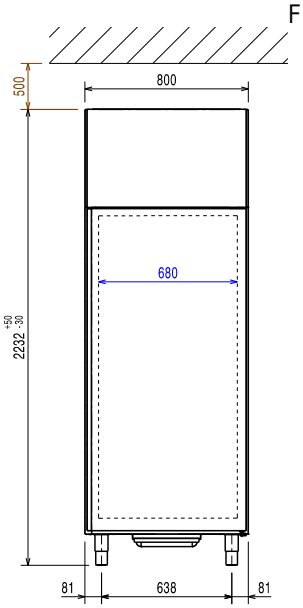
Optionele accessoires

• 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR voor blastchiller-freezer CW	PNC 880213	❑
• BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 20x 1/1GN blastchiller-freezer 100-65 kg	PNC 881182	❑
• 4 ZWENKWIELEN, 2 MET REM, voor crosswise blastchiller-freezer 100/65 kg	PNC 881297	❑
• 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	❑
• BELADINGWAGEN voor convectie oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg	PNC 922132	❑
• AFZETBOK voor beladingrek van convectie oven 20x 1/1GN	PNC 922141	❑
• BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleider afstand, voor convectie oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg	PNC 922203	❑
• BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor convectie oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg	PNC 922205	❑
• ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304	PNC 922264	❑
• IoT MODULE voor crosswise blastchiller-freezer	PNC 922419	❑
• PoE SCHAKELAAR, voor vermogen voor netwerk apparatuur	PNC 922432	❑

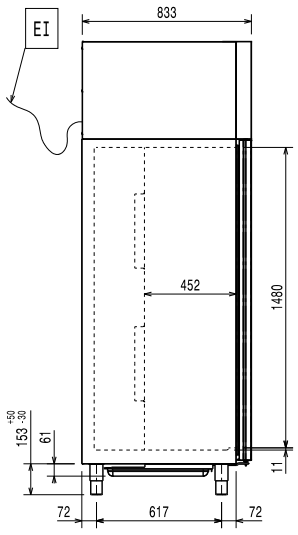
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Blastchillers-freezers Crosswise
Blastchiller-freezer 100-65 kg, 20x 1/1GN, R452a

Front aanzicht

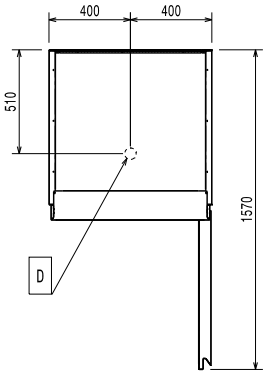


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.	
Voltage	380-415 V/3N ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen	4.4 kW
Ontdooi vermogen	5.25 kW
Stekker type	Kabel zonder 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	100 kg
Aantal en type roosters	20 (GN 1/1; 600x400)
Aantal en type bassins	20 (360x250x80h)

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	833 mm
Externe afmetingen, diepte met geopende deur	1570 mm
Externe afmetingen, hoogte	2232 mm
Interne afmetingen, lengte	680 mm
Interne afmetingen, breedte	452 mm
Interne afmetingen, hoogte	1480 mm
Gewicht, netto	230 kg
Extern materiaal	Roestvrijstaal 1.4301 (AISI304)
Intern materiaal	Roestvrijstaal 1.4301 (AISI304)
Externe achterwand	Roestvrijstaal 1.4301 (AISI304)

Overige gegevens

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.

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	100 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	100 kg
Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C)	270 min
Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing)	65 kg

ISO certificaat

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

Duurzaamheid

Isolatiedikte	60 mm
Geluidsniveau	71,5 dBA
Koelmiddel	R452A
GWP index	2141
Koelvermogen	5440 W

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Koelvermogen	5440 W
Koelmiddel gewicht	2400 g
Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.0689 kWh/kg
Energie verbruik per cyclus (blastfreezing)	0.2335 kWh/kg

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.