

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 100-65 kg, 20x 1/1GN, R452a, 60 hz

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



725223 (ECBCFA100SA)

Blastchiller-freezer 100-65
kg, 20x 1/1GN of 20x
400x600 mm, R452a,
400v-60hz-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), achter- en 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 storingsignalering. De ventilator is opgehangen aan een scharnierend paneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de gecoate verdamer. 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.

Uitvoering

- Blastchilling cyclus: 100 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.
- Werktemperatuur van 90°C tot +3°C bij blastchilling of van 90°C tot -36°C bij blastfreezing.

Goedkeuring

Constructie

- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdampers voor reiniging.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.
- De belangrijkste onderdelen zijn van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Verdampers met roestwerende bescherming.
- Hygiënische uitvoering met afgeronde hoeken, met afvoer opening voor makkelijk schoonmaken.
- Automatische randverwarming van de deur.
- De draairichting van de deur is op locatie verwisselbaar.
- De deurstopper houdt de deur open, zodat nare luchtjes vermeden worden.
- IP21 beschermd.
- 20 niveaus beschikbaar, voor 20x 1/1GN of voor 20x 600x400 mm platen (h = 65 mm).

TIT_UI Data Management

- 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 doeltemperatuur gehandhaafd blijft (handmatige activatie is ook mogelijk).
- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.

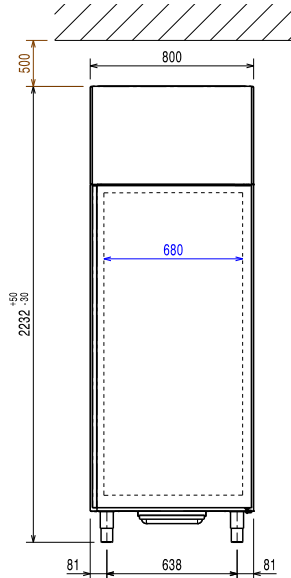
Meegeleverde accessoires

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

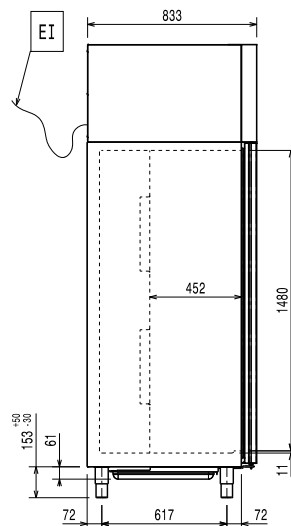
Optionele accessoires

- 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
- BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 10x 1/1GN blastchiller-freezer CW 40 kg PNC 881518
- 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 convector oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg PNC 922132
- AFZETBOK voor beladingrek van convector oven 20x 1/1GN PNC 922141
- BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleiderafstand, voor convector oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg PNC 922203
- BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor convector 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

Front aanzicht

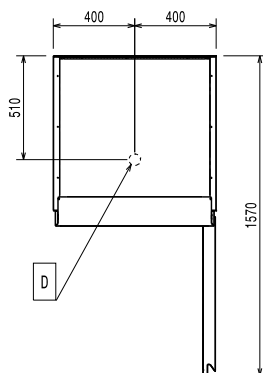


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

725223 (ECBCFA100SA) 380-400 V/3N ph/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

5.1 kW

Ontdooi vermogen

5 kW

Stekker type

Kabel zonder stekker

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

Opstelling

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

Capaciteit

Maximale belading

100 kg

Platen type

GN 1/1;600x400

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

Gegalvaniseerd staal

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.

ISO certificaat

ISO standaard

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Duurzaamheid

Geluidsniveau

71,5 dBA

Isolatie dikte

60 mm

Koelmiddel

R452A

GWP index

2141

Koelvermogen

4430 W

Koelmiddel gewicht

2400 g