

## 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 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.

### Uitvoering

- Blastchilling cyclus: 100 kg van 90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Blastchilling met automatische voor ingestelde 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 voor ingestelde 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.
- [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 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



- 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.

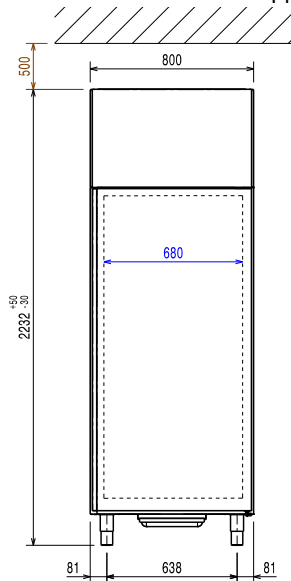
## Meegeleverde accessoires

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

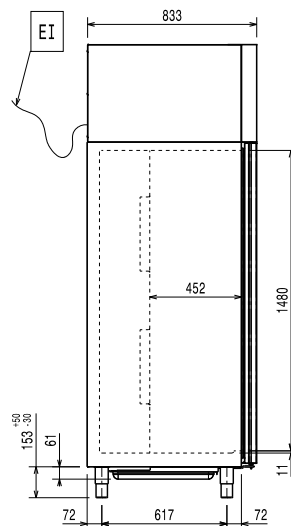
## Optionele accessoires

- 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

Front aanzicht

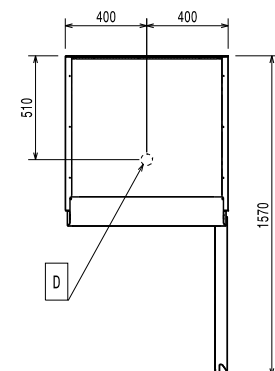


Zij aanzicht



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

#### 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

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