



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Blastchillers Crosswise Blastchiller 15 kg, 6x 1/1-40GN, R134a

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



726620 (RBC061)

Blastchiller 15 kg, 6x  
1/1-40GN of 6x 600x400 mm,  
230v-50hz-1N

### Omschrijving

#### Product Nr.

- \* Blastchiller voor 6x 1/1-40GN of 3x 1/1-65GN bakken of 6 bakkerijnorm platen 600x400 mm, 50 mm geleiderafstand
- \* Inkoel capaciteit van 15 kg van 90°C naar +3°C in 1,5 uur (UK norm)
- \* In- en uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI304, de achterwand en de bodemplaat zijn uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat
- \* Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaan schuim met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie
- \* Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken
- \* De bodem met 1½" afvoer met afdekplug
- \* Het roestvrijstaal geleiderrek is uitneembaar voor reiniging
- \* Kerntemperatuurmeter met automatische afslag bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur, extra temperatuursensors zijn optioneel mogelijk
- \* Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur
- \* Keuze voor kerntemperatuurmeter besturing of tijd klok besturing
- \* Keuze voor softchilling (0°C) of hardchilling (-12°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar de bewaar temperatuur (+3°C)
- \* Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatisch de resterende programmatijd aangegeven
- \* Turbo cooling: een continu programma op instelbare temperatuur

voor non-stop terugkoeling

- \* Mogelijkheid voor het programmeren van 2 programma's, met instelling van de terugkoeltijd en de binnentemperatuur
- \* Mogelijkheid voor het programmeren van 2 speciale schepijs programma's
- \* Keuze voor terugkoelen volgens de UK of NF norm, of eigen criteria
- \* Alle HACCP informatie wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaar temperatuur
- \* Uitgevoerd met HACCP alarmering en storingssignalering
- \* De ventilator is opgehangen aan een scharnierend paneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de gecoate verdamper
- \* Koelaggregaat met automatische of handbediende heetgas ontdooiing
- \* Koelmiddel R134a
- \* Geluidsniveau 62 dB(A)
- \* Rechtsdraaiende deur met geïntegreerde greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting
- \* Automatische stop van de ventilator bij openen deur
- \* 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten
- \* Elektra kabel zonder stekker
- \* IP23 beschermd en waterdicht

#### Goedkeuring



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

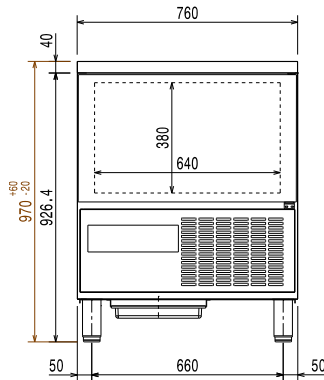
## Uitvoering

- Blastchilling cyclus: 15 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -12°C).
- Hold temperatuur van +3°C, automatisch geactiveerd aan het eind van iedere cyclus, voor energie besparing en het aanhouden van de doeltemperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).
- Turbo koeling: non-stop koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- Twee programmeerbare cycli (P1 en P2), maken het instellen van de tijd en de luchttemperatuur mogelijk. Deze programma's zijn zeer goed te gebruiken als speciale programma's voor roomijs (opstijven en op temperatuur houden).
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende productie methoden wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaartemperatuur, conform de HACCP eisen.
- 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.
- Het bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

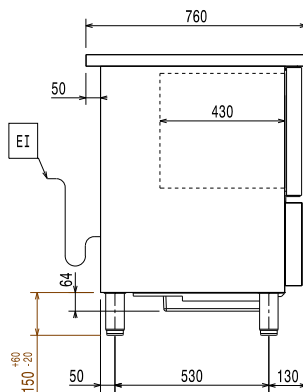
## Constructie

- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Naadloze hygiënische kamer met volledig afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdampers voor reiniging.
- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Koelmiddel R134a.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.

Front aanzicht

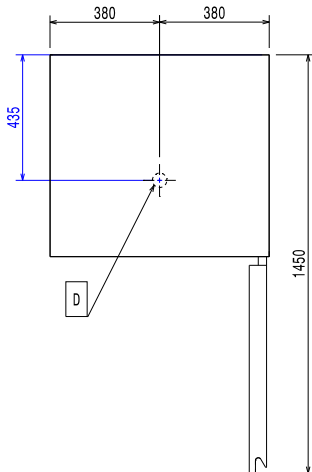


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



#### Elektra

Voltage	726620 (RBC061)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen		0.77 kW
Stekker type		Kabel zonder stekker
Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.		

#### Water

Afvoer aansluiting	1,5"
--------------------	------

#### 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

Aantal Gastronorm bakken	6x 1/1-40
Aantal Bakkerijnorm platen	6x 600x400 mm
Bruto Inhoud	115 liter

#### Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	760 mm
Externe afmetingen, breedte	760 mm
Externe afmetingen, diepte met geopende deur	1450 mm
Externe afmetingen, hoogte	970 mm
Interne afmetingen, breedte	640 mm
Interne afmetingen, diepte	430 mm
Interne afmetingen, hoogte	380 mm
Gewicht, netto	95 kg
Isolatie dikte	60 mm
Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels)	15.2 kg - 0 kg
Aantal ophangpunten en onderlinge afstand	6; 50 mm
Waterdichtheid index	IP23

#### Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit	
Controle type	Elektronisch
Type condensorkoeling	Lucht

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

Blastchilling cyclustijd (+65° C tot +10°C)	111 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	20 kg

#### Duurzaamheid

Amperage	4.7 Amps
Geluidsniveau	62 dBA

Koelmiddel	R134a
GWP index	1300
Koelvermogen	707 W
Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.068 kWh/kg
Klimaat klasse	5

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213

**Optionele accessoires**

- HACCP CONNECTIESET voor blastchiller-freezer, stekerdoos met aansluitkabel voor verbinding binnen de blastchiller-freezer PNC 880183
- 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864
- 4 ZWENKWIELEN, 2 met rem, H 150 mm, voor 6x 1/1GN blastchiller/blastfreezer PNC 881052
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande beugel aan 1 korte zijde PNC 881061
- 4 ZWENKWIELEN, 2 met rem, H 270 mm, voor 6x 1/1GN blastchiller/blastfreezer PNC 881097
- COOK & CHILL OMBOUW voor het stapelen van een combi oven 6x 1/1GN op een blastchiller 15 kg PNC 881528
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101