

Blastchillers Crosswise

Blastchiller 15 kg, 6x 1/1-40GN, R134a, remote

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



726621 (RBC061R)

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

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller voor 3x 1/1-65GN, 6x 1/1-40GN of 6x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Remote uitvoering voor aansluiting op een extern aggregaat. Blastchilling van 15 kg per 1,5 uur, volgens de UK normen. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, het achterpaneel en de bodemplaat uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat. Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaan met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken. Het roestvrijstalen geleiderrek is uitneembaar voor reiniging. Kerntemperatuurmeter met automatische afslag, extra temperatuursensoren zijn optioneel mogelijk. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur. Kerntemperatuurmeter besturing of tijdklok besturing. Softchilling (0°C) of hardchilling (-12°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C). Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatisch de resterende tijd aangegeven. Mogelijkheid voor het programmeren van 2 programma's of 2 speciale schepijs programma's. Turbo cooling: continu programma op instelbare temperatuur voor non-stop terugkoelen. Alle HACCP informatie wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaartemperatuur. HACCP alarmering en storingsignalering. Koelmiddel R134a. Deur met greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting. Automatische stop van de ventilator bij openen deur. 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IP23 beschermd en waterdicht.

Uitvoering

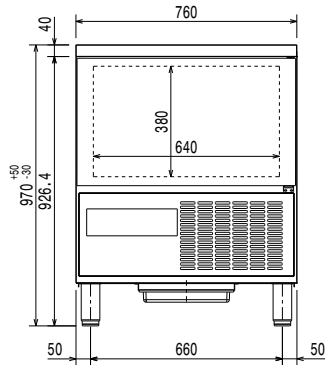
- Blastchilling cyclus: 15 kg van 90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -12°C).
- Hold temperatuur van +3°C, automatisch geactiveerd aan het eind van iedere cyclus, voor energie besparing en het aanhouden van de doelt temperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).
- Turbo koeling: non-stop koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- Het bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- 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.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

Constructie

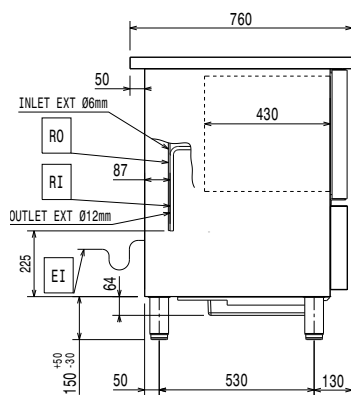
- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Naadloze hygiënische kamer met volledig afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdamper voor reiniging.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Remote uitvoering voor aansluiting op een extern koelaggregaat.
- Koelmiddel R134a.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.

Goedkeuring

Front aanzicht

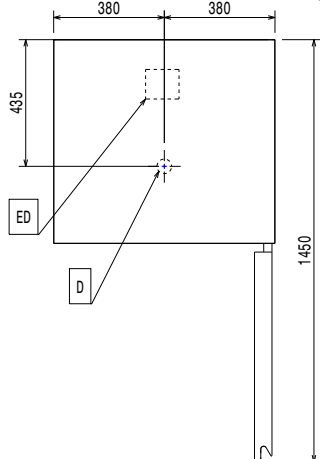


Zij aanzicht



D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting
 RO = Remote aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	726621 (RBC061R)	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Elektrisch max. vermogen		0.12 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 Gastronom 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	975 mm
Interne afmetingen, breedte	640 mm
Interne afmetingen, diepte	430 mm
Interne afmetingen, hoogte	380 mm
Gewicht, netto	85 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

Controle type	Elektronisch
Klimaat klasse	5

Remote uitvoering voor aansluiting op een extern aggregaat (wordt standaard niet meegeleverd)

Aanbevolen koelvermogen*	1350 W
Bij verdampings temperatuur	-10 °C
Bij condensatie temperatuur	45 °C
Max. omgevings temperatuur	32 °C
Remote afvoer aansluiting	12 mm
Remote toevoer aansluiting	6 mm

***Het koelvermogen is berekend met 15 meter tussenliggend leidingwerk, in rechte lijn, zonder bochten.**

Duurzaamheid

Amperage	0.65 Amps
Koelmiddel	R134a
GWP index	1300

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller-freezer 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-freezer PNC 880213
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande beugel aan 1 korte zijde PNC 881061
- 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