

## Blastchillers Crosswise

### Blastchiller 10 kg, 6x 1/1-20GN, R134a

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



726658 (RBC051)

Blastchiller 10 kg, 6x  
1/1-20GN of 5x 600x400 mm,  
230v-50hz-1N

## Omschrijving

### Product Nr.

Blastchiller voor 6x 1/1-20GN of 5x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Geschikt voor plaatsing onder een werkblad. Blastchilling van 10 kg per 1,5 uur, gemeten volgens de UK normen. In- en uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI304, het achterpaneel is uitwendig van roestvrijstaal AISI430. Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaan met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken. Het roestvrijstalen geleiderrek met draadgeleiders is uitneembaar voor reiniging. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur. Softchilling (0°C) of hardchilling (-12°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C). 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, bewaartemperatuur. HACCP alarmering en storingssignalering. Koelaggregaat met gecoate verdamper en automatische of handbediende heetgas ontdooiing. Koelmiddel R134a. Deur met geïntegreerde greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting. Automatische stop van de ventilator bij openen deur. Geplaatst op stelvoeten. IP23 beschermd en waterdicht.

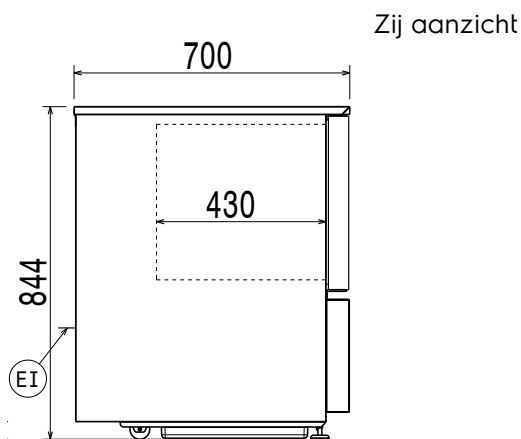
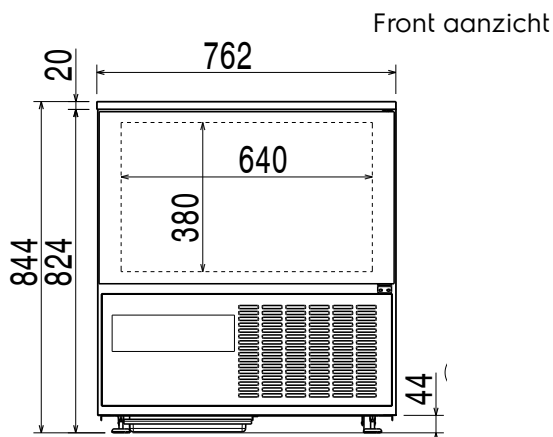
## Uitvoering

- Blastchilling: 10 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- 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.
- 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.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

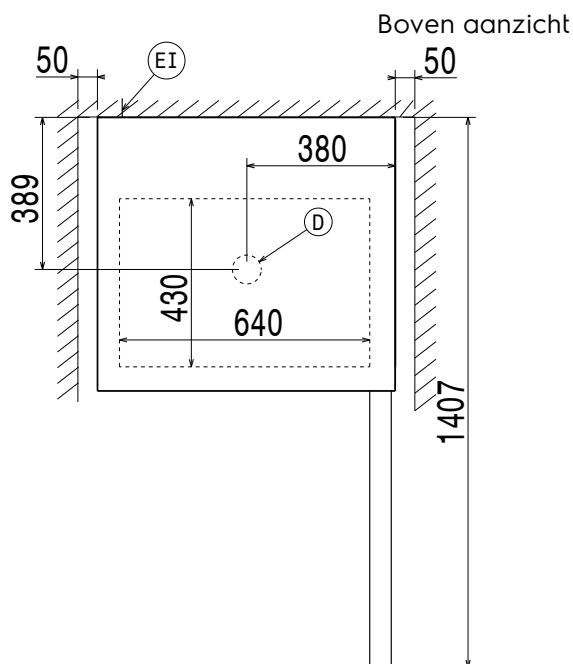
## Constructie

- 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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

## Goedkeuring



EI = Elektrische aansluiting



#### Elektra

Voltage	726658 (RBC051)	230 V/1 ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen		0.64 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 1/1-20
Aantal Bakkerijnorm platen	5x 600x400 mm
Bruto Inhoud	72 liter

#### Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	762 mm
Externe afmetingen, breedte	700 mm
Externe afmetingen, diepte met geopende deur	1407 mm
Externe afmetingen, hoogte	844 mm
Interne afmetingen, breedte	640 mm
Interne afmetingen, diepte	430 mm
Interne afmetingen, hoogte	380 mm
Gewicht, netto	88 kg
Isolatie dikte	60 mm
Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels)	10 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
Klimaat klasse	5

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

Blastchilling cyclustijd (+65° C tot +10°C)	119 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	15 kg

#### Duurzaamheid

Amperage	3.32 Amps
----------	-----------

Geluidsniveau	61 dBA
Koelmiddel	R134a
GWP index	1300
Koelvermogen	791 W
Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.0655 kWh/kg

**Optionele accessoires**

- HACCP CONNECTIESET voor PNC 880183   
blastchiller-freezer, stekerdoos met  
aansluitkabel voor verbinding binnen  
de blastchiller-freezer
- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR PNC 880213   
voor blastchiller-freezer
- 4 STELPOTEN H 100 mm, voor 10/12 kg PNC 880338   
blastchiller/blastfreezer
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 880864   
rilsan
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande PNC 881061   
beugel aan 1 korte zijde
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal PNC 921101   
AISI304, opstaande beugels aan 2  
korte en 1 lange zijde