

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 32 - 28 kg, 10x 1/1-40GN, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



727895 (RBF101)

Blastchiller-freezer 32-28 kg,
10x 1/1-40GN of 10x 600x400
mm, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 5x 1/1-65GN, 10x 1/1-40GN of 10x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 32 kg per 1,5 uur en blastfreezing van 28 kg per 4 uur. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, het achterpaneel en de bodemplaat zijn uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat. Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm polyurethaan met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken. Het roestvrijstalen geleiderrek is uitneembaar. Kerntemperatuurmeter met automatische afslag, extra temperatuursensoren zijn optioneel mogelijk. Tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur. Kerntemperatuurmeter of tijd klok besturing. Softchilling (0° C) of hardchilling (-20°C), voor losse of massieve producten, automatische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C). Blastfreezing (-36°C), automatische overgang naar bewaartemperatuur (-18°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 voor het invriezen van de ijsmix (-14/-16°C). 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. Koelaggregaat met gecoate verdampers en automatische of handbediende heetgas ontdooiing. Koelmiddel R452a. Deur met greeplijst, randverwarming en verwisselbare magneetbandsluiting. Roestvrijstalen stelpoten. IP23 beschermd en waterdicht.

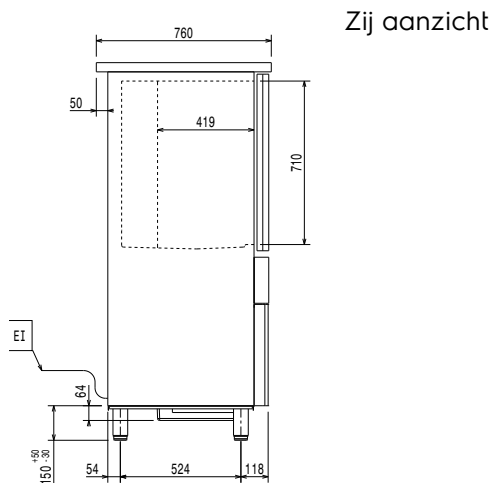
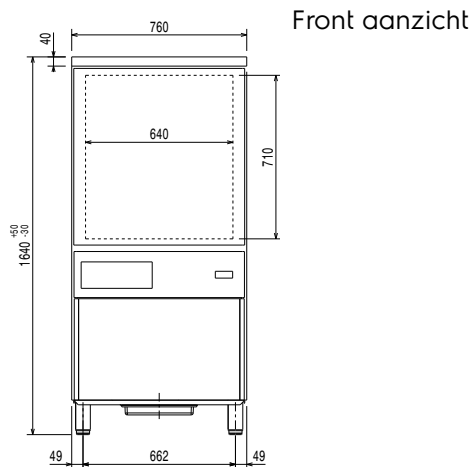
Uitvoering

- Blastchilling: 32 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- Blastfreezing: 28 kg van 90°C naar -18°C in minder dan 4 uur.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -20°C).
- Blastfreezing (lucht temperatuur van -36°C).
- 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.
- Bewaar temperatuur van +3°C voor koelen en -36°C voor vriezen, automatisch geactiveerd aan het eind van elke cyclus, voor het besparen van energie en het vasthouden van de doel temperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).
- Uitgevoerd met 1-punts kerntemperatuur sensor.
- 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.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

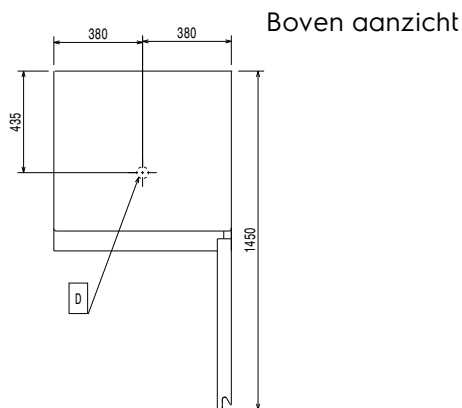
Constructie

- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.
- 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.
- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.

Goedkeuring



EI = Elektrische aansluiting



Elektra

Voltage

380-415 V/3N ph/50/60 Hz

727895 (RBF101)

Elektrisch max. vermogen 2.88 kW

Ontdooi vermogen 4.15 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 10x 1/1-40 GN

Aantal Bakkerijnorm platen 10x 600x400 mm

Bruto Inhoud 210 liter

Algemene gegevens

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 760 mm

Externe afmetingen, breedte 760 mm

Externe afmetingen, diepte met geopende deur 1500 mm

Externe afmetingen, hoogte 1640 mm

Interne afmetingen, breedte 640 mm

Interne afmetingen, diepte 419 mm

Interne afmetingen, hoogte 730 mm

Gewicht, netto 135.15 kg

Isolatie dikte 60 mm

Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels) 32 kg - 28 kg

Aantal ophangpunten en onderlinge afstand 10; 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) 112 min

Capaciteit bij volledige belading (blastchilling) 40 kg

Blastfreezing cyclustijd (+65° C tot -18°C) 270 min

Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing) 25 kg

Duurzaamheid

Amperage	5.9 Amps
Geluidsniveau	67 dBA
Koelmiddel	R452A
GWP index	2141
Koelvermogen	1464 W
Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.095 kWh/kg
Energie verbruik per cyclus (blastfreezing)	0.288 kWh/kg
Klimaat klasse	5

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
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande beugel aan 1 korte zijde PNC 881061
- 4 ZWENKWIELEN, 2 MET REM, h 270 mm, voor crosswise blastchiller-freezer PNC 881097
- BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 10x 1/1GN blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 881518
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101
- BELADINGREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor elektrische convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922115
- BELADINGREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor gas convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922116
- BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor elektrische convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922121
- BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor gas convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922122
- BELADINGWAGEN voor beladingrek van convector oven 10x 2/1GN en blastchiller-freezer 80-40 kg PNC 922128
- BELADINGWAGEN voor beladingrek van convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922130
- HACCP REGISTRATIE PROGRAMMA EKIS PNC 922166
- ROLL-IN REK SET voor beladingrekken van convector oven 10x 1/1GN, de set bestaat uit verbindingen tussen de beladingrekken, 4 roestvrijstalen wielen, bodemrail voor oven, losse handgreep PNC 922201