

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 64 - 56 kg, 10x 2/1-40GN, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



727897 (RBC102)

Blastchiller-freezer 64-56 kg,
10x 2/1-40GN of 20x
600x400 mm, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 5x 2/1-65GN, 10x 2/1-40GN of 20x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 64 kg per 1,5 uur en blastfreezing van 56 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: 64 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- Blastfreezing: 56 kg van 90°C naar -18°C in minder dan 4 uur.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Blastfreezing (lucht temperatuur van -36°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -20°C).
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°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.
- 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

- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- 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 verdampers voor reiniging.
- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.

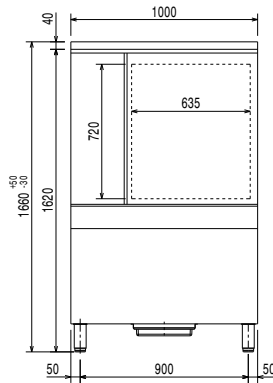
Duurzaamheid

- Bewaar temperatuur van +3°C voor koelen en -22°C voor vriezen, automatisch geactiveerd aan het eind van elke cyclus, voor energie besparing en het vasthouden van de eind temperatuur (handmatige

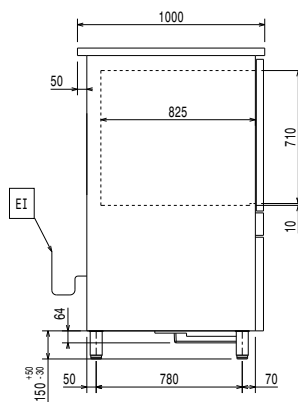
Goedkeuring

activatie is ook mogelijk).

Front aanzicht

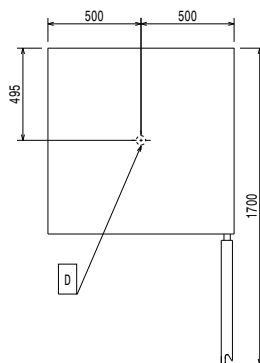


Zij aanzicht



D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

| | |
|---|-----------------------|
| Voltage | |
| 727897 (RBC102) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| Elektrisch max. vermogen | 3.96 kW |
| Ontdooi vermogen | 3.96 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 2/1-40 |
| Aantal Gastronom bakken | 20x 1/1-40 |
| Aantal Bakkerijnorm platen | 20x 600x400 mm |
| Bruto Inhoud | 560 liter |

Algemene gegevens

| | |
|---|-----------------|
| Draairichting deur | Rechts draaiend |
| Externe afmetingen, lengte | 1000 mm |
| Externe afmetingen, breedte | 1010 mm |
| Externe afmetingen, diepte met geopende deur | 1700 mm |
| Externe afmetingen, hoogte | 1640 mm |
| Interne afmetingen, breedte | 635 mm |
| Interne afmetingen, diepte | 825 mm |
| Interne afmetingen, hoogte | 710 mm |
| Gewicht, netto | 235 kg |
| Isolatie dikte | 60 mm |
| Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels) | 64 kg - 56 kg |
| Aantal ophangpunten en onderlinge afstand | 11; 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) | 120 min |
| Capaciteit bij volledige belading (blastchilling) | 80 kg |
| Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C) | 248 min |

Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing) 40 kg

Duurzaamheid

Amperage 8.1 Amps
 Geluidsniveau 70 dBA
 Koelmiddel R452A
 GWP index 2141
 Koelvermogen 2540 W
 Energie verbruik per cyclus (blastchilling) 0.076 kWh/kg
 Energie verbruik per cyclus (blastfreezing) 0.27 kWh/kg
 Klimaat klasse 5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller-freezer PNC 880213
- 1 stuks BELADINGREK voor 10x 2/1GN, blastchiller-freezer 80-40 kg, uitneembaar PNC 881009

Optionele accessoires

- BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 10x21/1GN blastchiller-freezer 80-40 kg PNC 880075
- HACCP CONNECTIESET voor blastchiller-freezer, stekerdoos met aansluitkabel voor verbinding binnen de blastchiller-freezer PNC 880183
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864
- BELADINGREK voor 10x 2/1GN, blastchiller-freezer 80-40 kg, uitneembaar PNC 881009
- ROOSTER 2/1GN, RILSAN PNC 881030
- 4 ZWENKWIELEN, 2 MET REM, h 270 mm, voor crosswise blastchiller-freezer PNC 881097
- BELADINGREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 2/1-65GN, voor convection oven 10x 2/1GN en blastchiller-freezer 80-40 kg PNC 922117
- BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 2/1-40GN, voor convection oven 10x 2/1GN en blastchiller-freezer 80-40 kg PNC 922123
- BELADINGWAGEN voor beladingrek van convection oven 10x 2/1GN en blastchiller-freezer 80-40 kg PNC 922128
- HACCP REGISTRATIE PROGRAMMA EKIS PNC 922166
- ROLL-IN REK SET voor beladingrekken van convection oven 10x 2/1GN, de set bestaat uit verbindingen tussen de beladingrekken, 4 roestvrijstalen wielen, bodemrail voor oven, losse handgreep PNC 922202