

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 12,5 - 7 kg, 6x 1/1-20GN, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



727901 (RBF051)

Blastchiller-freezer 12,5-7 kg,
6x 1/1-20GN of 5x 600x400
mm, 230v-50hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 6x 1/1-20GN of 5x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Geschikt voor plaatsing onder een werkblad. Blastchilling van 12,5 kg per 1,5 uur en blastfreezing van 7 kg per 4 uur, volgens de UK normen. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, achterpaneel is uitwendig van roestvrijstaal AISI430. Geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaan met cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken. Het roestvrijstalen geleiderrek is uitneembaar. Kerntemperatuurmeter met automatische afslag, extra temperatuur sensors zijn mogelijk. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur. Softchilling (-2°C) of hardchilling (-20°C), voor losse of massieve producten, automatische overgang naar bewaartemperatuur (+3°C). Freezing (-22°C) met automatische overgang naar bewaartemperatuur (-12°C). Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatisch de resterende tijd aangegeven. Programmeren van 2 eigen programma's of 2 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 storingssignalering. Koelaggregaat met gecoate verdamer en heetgas ontdooiing. Koelmiddel R452a. Deur met geïntegreerde greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting. Automatische ventilatorstop bij openen deur. Geplaatst op stelvoeten. IP23 beschermd en waterdicht.

Uitvoering

- Blastchilling cyclus: 12,5 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 90 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -20°C).
- Blastfreezing (lucht temperatuur van -36°C).
- 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.
- 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).
- Turbo koeling: non-stop koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

Constructie

- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdamer voor reiniging.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.
- [NOT TRANSLATED]

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

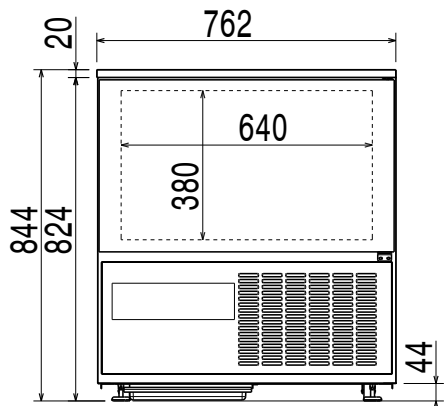
- Het bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende productie methoden wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaartemperatuur, conform de HACCP eisen.

Duurzaamheid

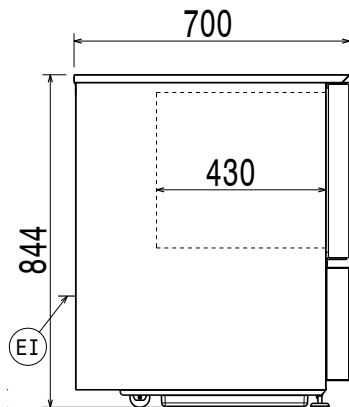
- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.
- [NOT TRANSLATED]

Goedkeuring

Front aanzicht

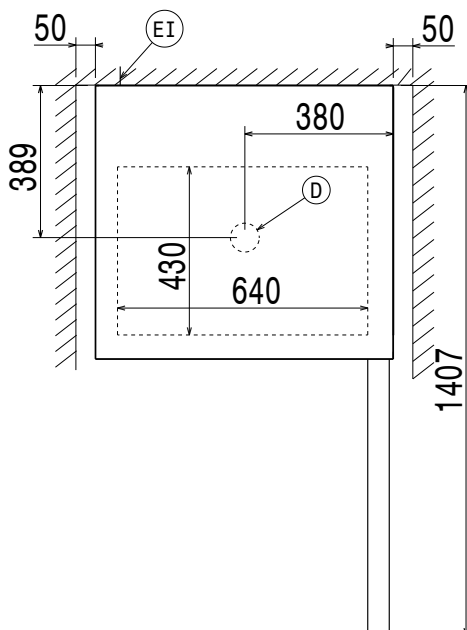


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht


Elektra
Voltage

727901 (RBF051) 230 V/1 ph/50 Hz

Elektrisch max. vermogen 0.73 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, lengte 640 mm

Interne afmetingen, breedte 400 mm

Interne afmetingen, hoogte 380 mm

Gewicht, netto 95 kg

Isolatie dikte 60 mm

Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels) 12.5 kg - 7.2 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) 113 min

Capaciteit bij volledige belading (blastchilling) 15 kg

Blastfreezing cyclustijd (+65° C tot -18°C) 250 min

Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing) 5 kg

ISO certificaat

ISO standaard ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Duurzaamheid

Amperage	3.96 Amps
Geluidsniveau	61 dBA
Koelmiddel	R452A
GWP index	2141
Koelvermogen	234 W
Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.094 kWh/kg
Energie verbruik per cyclus (blastfreezing)	0.507 kWh/kg
Klimaat klasse	5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller-freezer CW PNC 880213

Optionele accessoires

- 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller-freezer CW PNC 880213
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101