

Blast Chillers CW

Blast Chiller-Freezer Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R452A)

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



725214 (ECBCFA040SE)

Blast Chiller-Freezer
Crosswise - 40kg 10GN 1/1
(R452A)

Kort specifikation

Pos.

Blast chiller/freezer med digital temperatur- och tidsvisning. För 10 GN 1/1 eller 600x400 mm brickor (h = 65 mm). Lastkapacitet: kylning 40 kg; frysning 25 kg. Automatisk detektering av insättning av matsond. Automatisk och manuell avfrostning. Uppskattning av verklig återstående tid (A.R.T.E.). Turbo kylfunktion. Upptiningsfunktion. HACCP och servicelarm med dataloggning. Förberedd för anslutning. Driftlufttemperatur: +10/-36°C. Huvudkomponenter i 304 AISI rostfritt stål. Invändigt rundade hörn och avlopp. Förångare med rostskydd. Prestanda garanteras vid en omgivningstemperatur på +40°C. Cyklopentanisolerad (HCFC, CFC och HFC fri). R452a köldmediegas (HCFC- och CFC-fri). Inbyggd kompressor.

Huvudfunktioner

- Blast Chilling cykel: 40 kg från 90°C ner till 3°C på mindre än 90 minuter.
- Chilling cykel med automatiska förinställda cykler:
 - Soft Chilling (lufttemperatur 0°C), perfekt för känsliga råvaror och små portioner.
 - Hard Chilling (lufttemperatur -12°C), perfekt för fast mat och hela bitar.
- Fryscykel med automatiska förinställda cykler (lufttemperatur -36°C), idealisk för alla typer av mat (rå, halv- eller helt tillagad).
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- Upptiningscykel (lufttemperatur 7 ° C), i en kontrollerad och säker miljö.
- Möjligt att ändra kammartemperaturen i turbokylnings- och upptiningscykler.
- ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) kärntermometerdriven funktion som beräknar återstående tid för att lättare planera aktiviteterna
- En matlagningstermometer som standard.
- Kontrollpanelen har två stora displayer där man kan läsa: tid, kärntemperatur, programnedräkning, larm, serviceinformation.
- Stöd för integrerad HACCP-kontroll.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperaturer på +40°C (klimatklass 5).
- Automatisk och manuell avfrostning.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Inga vattenanslutningar behövs.
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Kondens- och spillvatten kan kopplas till avloppet, men kan som tillval även samlas i ett uppsamlingsbleck.
- Köldmedium R452a
- Inbyggd kylenhet.
- Avtagbar magnetisk dörrtätning med hygienisk design.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Hygienisk form med rundade hörn (och avlopp för enkel rengöring).
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.
- Omhållningsbar dörr.
- Dörrstoppansordning som bibehåller rätt luftcirkulation.
- 10 nivåer tillgängliga. Kan användas med 10 x GN 1/1 eller 600x400 mm brickor (h = 65 mm).
- IP21 skyddsindex.

Hållbarhet

- Hålls vid +3°C för kylning eller -20°C för frysning, aktiveras automatiskt i slutet av varje cykel, för att spara energi och bibehålla måltemperaturen (manuell aktivering är också möjlig)



- Högdensitets polyuretanisolering, 60 mm tjock, HCFC-fri.

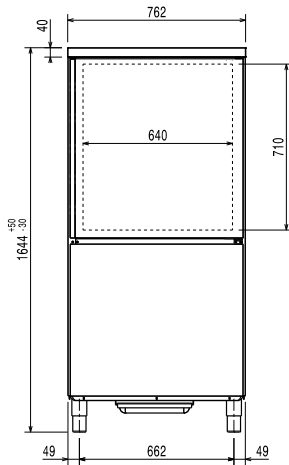
Medföljande tillbehör

- 1 av Kärntermometer för 1 punkt till blastchiller/freezer. PNC 880213

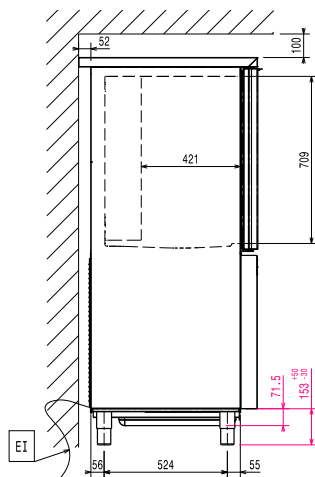
Övriga Tillbehör

- Kärntermometer för 1 punkt till blastchiller/freezer. PNC 880213
- 4 hjul till blast chiller freezer PNC 881284
- Stativ för Roll-in 28 kg blast chillers PNC 881518
- Galler, 2 st rostfria GN 1/1 PNC 921101
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Gejderset GN1/1-065 till Crosswise 10 GN1/1 PNC 922115
- GEJDERSTÄLL 80 MM DELNING 10 GN 1/1 UGN PNC 922116
- Gejderset 60mm 10x1/1GN PNC 922121
- GEJDERSTÄLL 60 MM DELNING 10 GN 1/1 UGN PNC 922122
- Vagn för roll-in kassett 10 GN 2/1 PNC 922128
- Vagn för 10 GN1/1 PNC 922130
- Skenor för ombyggnad av gejderställ till roll-in kasset för ugn 10 GN 1/1 PNC 922201
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- IoT modul för blast chiller/freezers crosswise PNC 922419

Front

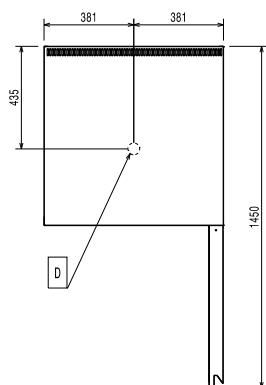


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:

725214 (ECBCFA040SE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Effekt, max:

1.2 kW

Installation

Utrymme:

5 cm vid sidor och bak

Vänligen se och följ de detaljerade installationsinstruktionerna som medföljer enheten.

Kapacitet

Typ av kantiner

GN 1/1;600x400

Viktig information

Yttermått, bredd

762 mm

Yttermått, djup

760 mm

Yttermått, höjd

1644 mm

Nettovikt:

140 kg

Fraktvikt:

157 kg

Fraktvolum:

1.3 m³

Kyldata

Kyleffekt vid

förångningstemperatur: -20 °C

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till

+10°C): 79 min

Kapacitet (chilling):

40 kg

Test utfört i ett testrum vid 30°C för att kyla/frysa (+10°C/-18°C) en full last med 40 mm djupa bleck fyllda med potatismos jämnt fördelat upp till en höjd av 35 mm vid starttemperatur mellan 65 ° och 80°C inom 120/270 min.

Certifieringar ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:

R452A

GWP Index:

2141

Kyleffekt:

3244 W

Köldmedia mängd:

1500 g

Energikonsumtion, cykel

(chilling): 0.0697 kWh/kg