

Blast Chillers CW

Blast Chiller-Freezer Crosswise - 100 kg 20GN 1/1 (R452A)

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



725222 (ECBCFA100SE)

Blast Chiller-Freezer
Crosswise - 100 kg 20GN 1/1
(R452A)

Kort specifikation

Pos.

Blast chiller/freezer med digital temperatur- och tidsvisning. För 20 GN 1/1 eller 600x400 mm brickor (h = 65 mm). Lastkapacitet: kylning 100 kg; frysning 65 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. Cyklopentanisolerings (HCFC, CFC och HFC fri). R452a köldmediegas (HCFC- och CFC-fri). Inbyggd kompressor.

Huvudfunktioner

- Blast Chilling cykel: 100 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.
- 20 nivåer tillgängliga. Kan användas med 20 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.

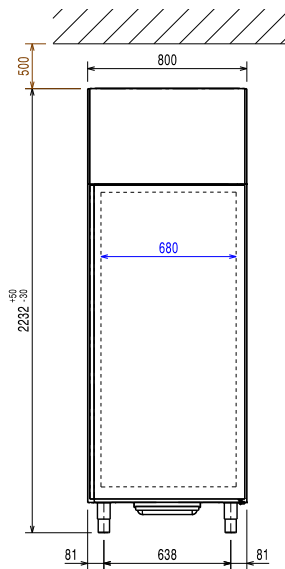
Medföljande tillbehör

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

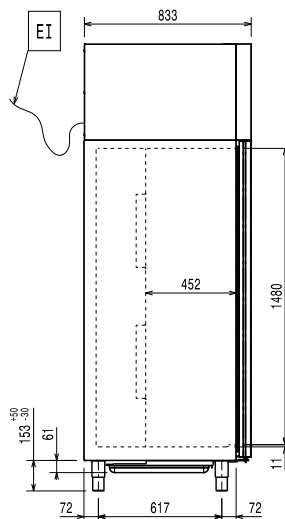
Övriga Tillbehör

- Kärntermometer för 1 punkt till PNC 880213
blastchiller/freezer.
- ROLL-IN RAM FÖR VERTIKAL BLAST PNC 881182
CHILLER
- 4 hjul för Blast Chiller/freezer PNC 881297
Crosswise 100kg
- 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
- Vagn för roll-in system till ugn 20 PNC 922132
GN1/1
- Stativ till gejderställ 20GN1/1 PNC 922141
- 60 MM ROLL-IN GEJDERKASSETT PNC 922203
FÖR 20 GN 1/
- Gejderkassett med 80 mm delning PNC 922205
för 20GN1/1-65
- Galler rostfritt 400x600mm PNC 922264
(bakstorlek)
- IoT modul för blast chiller/freezers PNC 922419
crosswise

Front

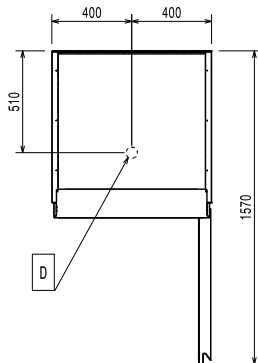


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	725222 (ECBCFA100SE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:		4.4 kW
Strömbrytare krävs		

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

Ytermått, bredd	800 mm
Ytermått, djup	833 mm
Ytermått, höjd	2232 mm
Nettovikt:	230 kg
Fraktvikt:	268 kg
Fraktvolym:	1.83 m ³

Kyldata

Kyleffekt vid förångningstemperatur:	-20 °C
[NOT TRANSLATED]	luft

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 potatisos jämnt fördelat upp till en höjd av 35 mm vid starttemperatur mellan 65 ° och 80°C inom 120/270 min.

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):	100 min
Kapacitet (chilling):	100 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	270 min
Max kapacitet (freezing):	65 kg

Certifieringar ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:	R452A
GWP Index:	2141
Kyleffekt:	5440 W
Köldmedia mängd:	2400 g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.0689 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0.2335 kWh/kg