

## 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.
- Stöd för integrerad HACCP-kontroll.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperaturer på +40°C (klimatklass 5).
- Automatisk och manuell avfrostning.
- Frysning: 65 kg från 90°C upp till -36°C.

### 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.
- Inbyggd kompressor.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.
- Omhållningsbar dörr.
- Dörrstoppansordning som bibehåller rätt luftcirkulation.
- IP21 skyddsindex.

### Användargränssnitt & Datahantering

- Kontrollpanelen har två stora displayer där man kan läsa: tid, kärntemperatur, programdräkning, larm, serviceinformation.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).

### 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 polyuretanisolerings, 60 mm tjock, HCFC-fri.

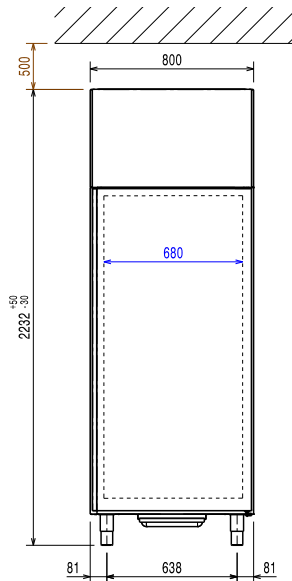
**Medföljande tillbehör**

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

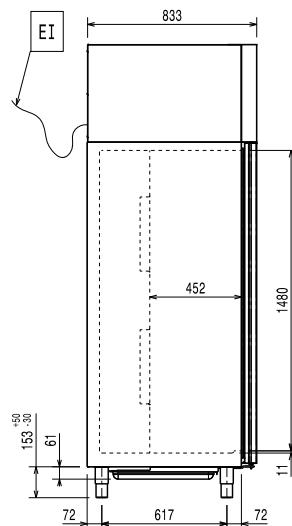
**Övriga Tillbehör**

- 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
- 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
- POE SWITCH PNC 922432

Front

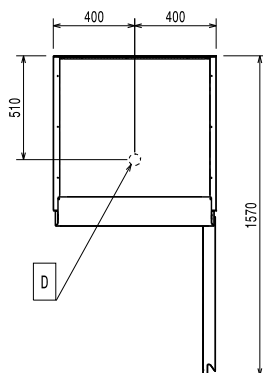


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

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

### Installation

**Utrymme:** 5 cm vid sidor och bak  
 Vänligen se och följ de detaljerade installationsinstruktionerna som medföljer enheten.

### Kapacitet

<b>Antal/typ av hyllor</b>	20 (GN 1/1; 600x400)
<b>Antal och typ av bassängar:</b>	20 (360x250x80h)

### Viktig information

<b>Ytermått, bredd</b>	800 mm
<b>Ytermått, djup</b>	833 mm
<b>Ytermått, höjd</b>	2232 mm
<b>Nettovikt:</b>	230 kg
<b>Fraktvikt:</b>	269 kg
<b>Fraktvolym:</b>	1.83 m <sup>3</sup>

### Kyldata

<b>Kyleffekt vid förångningstemperatur:</b>	-20 °C
<b>Kondensorkylningstyp:</b>	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 potatismos jämnt fördelat upp till en höjd av 35 mm vid starttemperatur mellan 65 ° och 80°C inom 120/270 min.	

### Produktinformation (EU 2015/1095)

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

### Certifieringar ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---

### Hållbarhetsdata

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