

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. Cyklopentanisolering (HCFC, CFC och HFC fri). R452a köldmediegas (HCFC- och CFC-fri). Inbyggd kompressor.

Huvudfunktioner

- 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)
- 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.
- Kärntermometer med 3 mätpunkter (tillval).

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, programnedräkning, larm, serviceinformation.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)

Hållbarhet

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



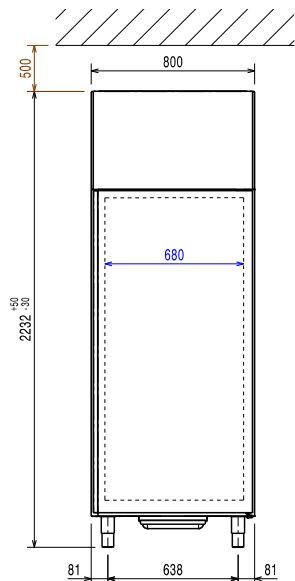
Medföljande tillbehör

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

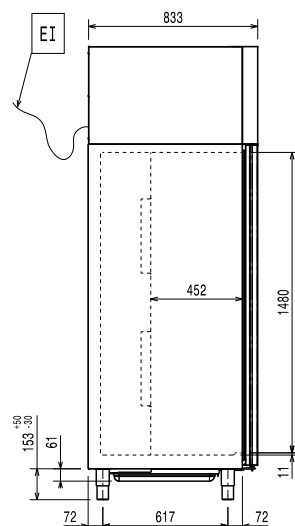
Övriga Tillbehör

- Kärntermometer för 1 punkt till PNC 880213 ☐
blastchiller/freezer.
- ROLL-IN RAM FÖR VERTIKAL BLAST PNC 881182 ☐
CHILLER
- Galler, 2 st rostfria GN 1/1 PNC 921101 ☐
- Vagn för roll-in system till ugn 20 PNC 922132 ☐
GN1/1
- 60 MM ROLL-IN GEJDERKASSETT PNC 922203 ☐
FÖR 20 GN 1/
- Gejderkassett med 80 mm delning PNC 922205 ☐
för 20GN1/1-65

Front

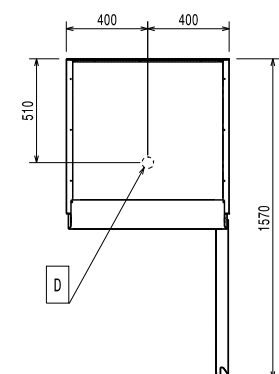


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max: 4.4 kW

Installation

Utrymme: 5 cm vid sidor och bak

Vänligen se och följ de detaljerade installationsinstruktionerna som medföljer enheten.

Kapacitet

Antal/typ av hyllor 20 (GN 1/1; 600x400)

Antal och typ av bassänger: 20 (360x250x80h)

Viktig information

Yttermått, bredd 800 mm

Yttermått, djup 833 mm

Yttermått, höjd 2232 mm

Nettovikt: 230 kg

Fraktvikt: 269 kg

 Fraktvolum: 1.83 m³

Kyldata

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -20 °C

Kondensorkylningstyp: 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)

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