

## Blast Chillers CW

### Blast Chiller-Freezer Crosswise - 15 kg 5GN 1/1 (R290)

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



725518 (ECBCFA015SE)

Blast Chiller/freezer. 15kg 6 GN 1/1 Crosswise. Inbyggd kompressor. R290.

### Kort specifikation

#### Pos.

Blast chiller/freezer med digital temperatur- och tidsvisning. För 5 GN 1/1 eller 600x400 mm brickor (h = 65 mm). Lastkapacitet: kylning 15 kg; frysning 5 kg. Automatisk detektering av insättning av sond. Automatisk och manuell avfrostning. Uppskattning av verklig återstående tid (A.R.T.E.). Turbo kylfunktion. Upptinningsfunktion. HACCP och servicelarm med dataloggning. Driftlufttemperatur: +10/-34° 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). R290 köldmediegas (HCFC- och CFC-fri). Inbyggd kompressor. Connectivity redo (tillval): Möjliggör åtkomst till enheten i realtid, med möjlighet att dela recept och övervaka information såsom status, statistik, HACCP-data och förbrukning, samt ta emot serviceaviseringar

### Huvudfunktioner

- Blast Chilling cykel: 15kg från 90°C upp till 3°C på mindre än 90 minuter
- Frysningsprogram 5 kg från 90°C upp till -34°C.
- 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.
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- Upptinningscykel (lufttemperatur 7 ° C), i en kontrollerad och säker miljö.
- Möjligt att ändra kammartemperaturen i turbokylnings- och upptinningscykler.
- 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.
- Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.

### Konstruktion

- IP21 skyddsindex.
- 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.

### Användargränssnitt & Datahantering

- Kontrollpanelen har två stora displayer där man kan läsa: tid, kärntemperatur, programnedräkning, 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 polyuretanisolering, 60 mm tjock, HCFC-fri.



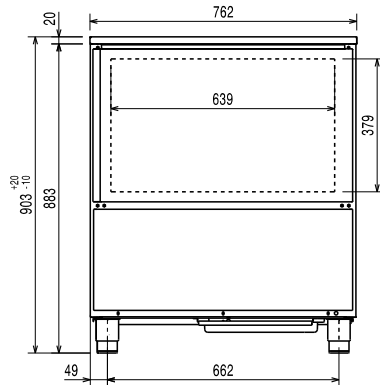
**Medföljande tillbehör**

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

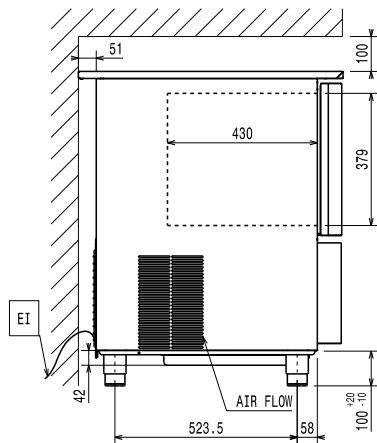
**Övriga Tillbehör**

- Kärntermometer för 1 punkt till PNC 880213   
blastchiller/freezer.
- 4 ben för Blast Chiller/freezer PNC 881295   
Crosswise. 15-25kg. Höjd 100mm
- 4 hjul för Blast Chiller/freezer PNC 881296   
Crosswise. 15-25kg. Höjd 100mm
- 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
- Galler rostfritt 400x600mm PNC 922264   
(bakstorlek)
- IoT modul för blast chiller/freezers PNC 922419   
crosswise
- POE SWITCH PNC 922432

Front

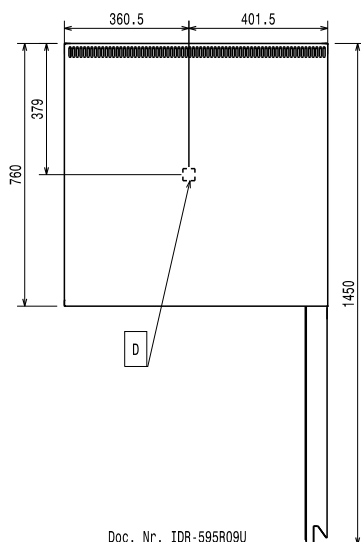


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Doc. Nr. IDR-595R09U

### Elektricitet

<b>Spänning:</b>	725518 (ECBCFA015SE)	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Effekt, max:</b>		1.1 kW
<b>Circuit breaker required</b>		

### Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.  
Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Kapacitet

<b>Antal/typ av hyllor</b>	5 (GN 1/1; 600x400)
<b>Antal och typ av bassänger:</b>	4 (360x250x80h)

### Viktig information

<b>Ytermått, bredd</b>	762 mm
<b>Ytermått, djup</b>	760 mm
<b>Ytermått, höjd</b>	902 mm
<b>Nettovikt:</b>	85 kg
<b>Fraktvikt:</b>	97 kg
<b>Fraktvolym:</b>	0.72 m <sup>3</sup>

### Kyldata

<b>Kyleffekt vid förångningstemperatur:</b>	-20 °C
<b>Temperaturinställning min.:</b>	-34 °C
<b>Temperaturinställning max.:</b>	90 °C
<b>Kondensorkylningstyp:</b>	luft

### Produktinformation (EU 2015/1095)

<b>Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):</b>	107 min
<b>Kapacitet (chilling):</b>	15 kg
<b>Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):</b>	246 min
<b>Max kapacitet (freezing):</b>	5 kg

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10° C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

### Certifieringar ISO

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

### Hållbarhetsdata

<b>Köldmedium typ:</b>	R290
<b>GWP Index:</b>	3
<b>Kyleffekt:</b>	1203 W
<b>Köldmedia mängd:</b>	130 g
<b>Energikonsumtion, cykel (chilling):</b>	0.1024 kWh/kg
<b>Energikonsumtion, cykel (freezing):</b>	0.5753 kWh/kg