

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. Uppvärmningsfunktion. 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
- 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)
- 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.
- Uppvärmningscykel (lufttemperatur 7 ° C), i en kontrollerad och säker miljö.
- Möjligt att ändra kammartemperaturen i turbokylnings- och uppvärmningscykler.
- 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

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



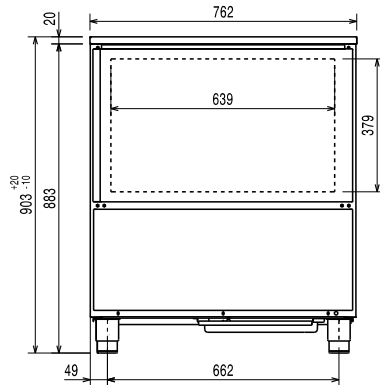
Medföljande tillbehör

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

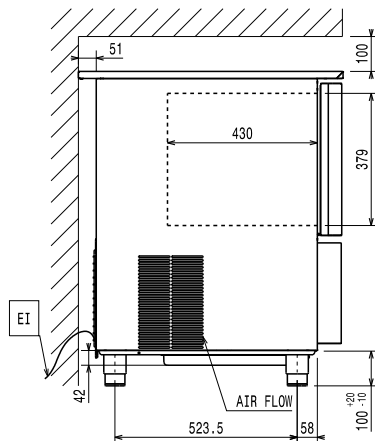
Övriga Tillbehör

- 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

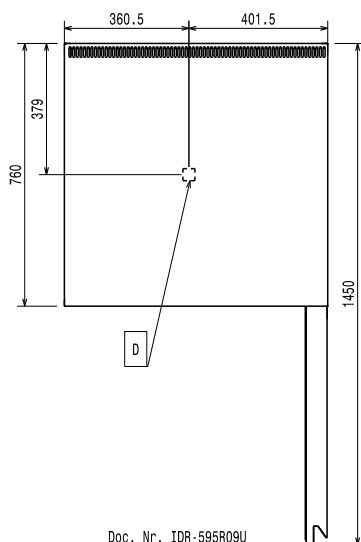


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Doc. Nr. IDR-595R09U

Elektricitet

Spänning:	725518 (ECBCFA015SE)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Effekt, max:		1.1 kW
Kräver säkringsbrytare		

Installation

Fria utrymmen: 5 cm på sidorna och baksidan.
 Vänligen se och följ de detaljerade installationsinstruktionerna som medföljer enheten

Kapacitet

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

Viktig information

Yttermått, bredd	762 mm
Yttermått, djup	760 mm
Yttermått, höjd	902 mm
Nettovikt:	85 kg
Fraktvikt:	103 kg
Fraktvolym:	0.72 m ³

Kyldata

Kyleffekt vid förångningstemperatur:	-10 °C
Temperaturinställning min.:	-34 °C
Temperaturinställning max.:	90 °C
Kondensorkylningstyp:	luft

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):	104 min
Kapacitet (chilling):	15 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	260 min
Max kapacitet (freezing):	5 kg
Test utfördes i ett testrum vid 30°C för att kyla/frysa (+10°C/-18°C) en full last av 40 mm djupa kantiner med potatismos, jämnt fördelat upp till 35 mm i höjd, med starttemperatur mellan 65° och 80°C, på 120/270 minuter.	

Certifieringar ISO

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

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:	R290
GWP Index:	3
Kyleffekt:	1715 W
Köldmedia mängd:	130 g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.1035 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0.6353 kWh/kg