

Blast Chillers CW

Blast Chiller-Freezer Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



725522 (ECBCFA040SE)

Blast Chiller/freezer. 40kg 10
GN 1/1 Crosswise. Inbyggd
kompressor. R290

Kort specifikation

Pos.

Blast chiller/freezer med digital temperatur- och tidsvisning. För 10 GN 1/1 eller 600x400 mm brickor (h = 65 mm). Lastkapacitet: kylning 40 kg; frysning 25 kg. Automatisk detektering av insättning av sond. Automatisk och manuell avfrostning. Uppskattning av verklig återstående tid (A.R.T.E.). Turbo kylfunktion. Upptiningsfunktion. HACCP och servicelarm med dataloggning. 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). 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

- 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: 40 kg från 90°C ner till 3°C på mindre än 90 minuter.
- Frysning: 25 kg från 90°C upp till -36°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.
- 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.
- Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.
- 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.
- Kärntermometer med 3 mätpunkter (tillval).

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.
- Dörrstoppsanordning 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 blastchiller/freezer. PNC 880213

Övriga Tillbehör

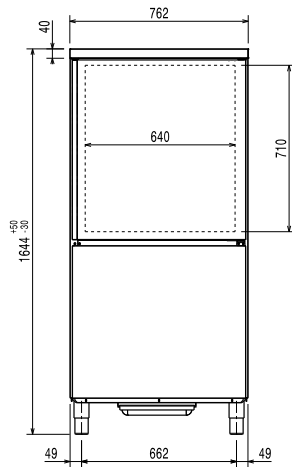
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kärntermometer för 1 punkt till blastchiller/freezer. | PNC 880213 | ☐ |
| • 4 hjul till blast chiller freezer | PNC 881284 | ☐ |
| • Stativ för Roll-in 28 kg blast chillers | PNC 881518 | ☐ |
| • Galler, 2 st rostfria GN 1/1 | PNC 921101 | ☐ |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Gejderset GN1/1-065 till Crosswise 10 GN1/1 | PNC 922115 | ☐ |
| • GEJDERSTÄLL 80 MM DELNING 10 GN 1/1 UGN | PNC 922116 | ☐ |
| • Gejderset 60mm 10x1/1GN | PNC 922121 | ☐ |
| • GEJDERSTÄLL 60 MM DELNING 10 GN 1/1 UGN | PNC 922122 | ☐ |
| • Vagn för roll-in kassett 10 GN 2/1 | PNC 922128 | ☐ |
| • Vagn för 10 GN1/1 | PNC 922130 | ☐ |
| • Skenor för ombyggnad av gejderställ till roll-in kasset för ugn 10 GN 1/1 | PNC 922201 | ☐ |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) | PNC 922264 | ☐ |
| • IoT modul för blast chiller/freezers crosswise | PNC 922419 | ☐ |
| • POE SWITCH | PNC 922432 | ☐ |



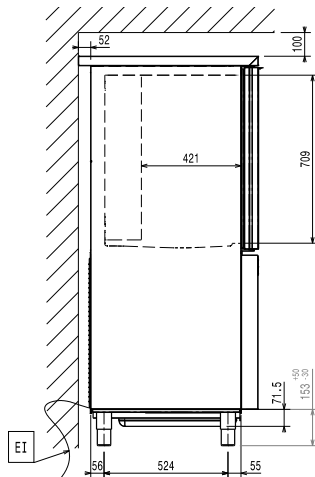
Electrolux
PROFESSIONAL

Blast Chillers CW Blast Chiller-Freezer Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

Front

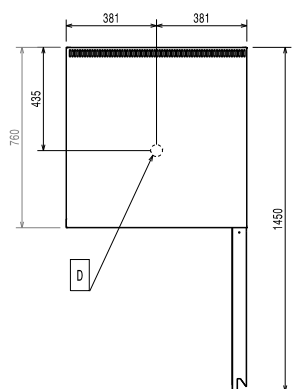


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max: 3.4 kW

Installation

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

Kapacitet

Antal/typ av hyllor 10 (GN 1/1; 600x400)
Antal och typ av bassänger: 10 (360x250x80h)

Viktig information

Ytermått, bredd 762 mm
Ytermått, djup 760 mm
Ytermått, höjd 1644 mm
Nettovikt: 140 kg
Fraktvikt: 162 kg
Fraktvolym: 1.31 m³

Kyldata

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -10 °C
Temperaturinställning min.: -36 °C
Temperaturinställning max.: 90 °C
Kondensorkylningstyp: luft

Produktinformation (EU 2015/1095)

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.

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C): 84 min

Kapacitet (chilling): 40 kg

Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C): 236 min

Max kapacitet (freezing): 25 kg

Certifieringar ISO

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

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ: R290
GWP Index: 3
Kyleffekt: 4837 W
[NOT TRANSLATED] 140g; 140g
Energikonsumtion, cykel (chilling): 0.0737 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing): 0.2553 kWh/kg