

Blast Chillers CW

Blast Chiller 20 GN 1/1 56kg (R452A)

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



727892 (RBC20156)

Blast chiller. 56kg. 20 GN 1/1.
Inbyggd kompressor.
Crosswise. R452A

Kort specifikation

Pos.

Blast Chiller för snabb nedkyllning av nylagad mat. Utrustad med inbyggd kompressor och med lastkapacitet på 56 kg. Elektronisk kontrollpanel och digital display för visning av tid och temperatur. Automatisk och manuell avfrostning.

Huvudfunktioner

- Blast chilling program: 56kg från 90°C ner till 3°C på mindre än 90 minuter.
- Mjuk kylning (lufttemperatur -2 °C).
- Hard Chilling (temperatur -12°C).
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- Kontrollpanelen har två stora displayer där man kan läsa: tid, kärntemperatur, programnedräkning, larm, serviceinformation.
- Två anpassningsbara program (P1 och P2) för varje driftsläge vilket gör att du kan ställa in tid och lufttemperatur. Dessa program kan omvandlas till glasspecialiserade program (formunderhåll och bevarande).
- All information relaterad till olika cykler registrerar: datum, tid, program, kärntemperatur, hålltemperatur, HACCP-överensstämmelse.
- En matlagningstermometer som standard.
- ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) kärntermometerdriven funktion som beräknar återstående tid för att lättare planera aktiviteterna
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +40 ° C.
- Automatisk och manuell avfrostning.

Konstruktion

- Köldmedium R452a
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Inga vattenanslutningar behövs.
- Kondens- och spillvatten kan kopplas till avloppet, men kan som tillval även samlas i ett uppsamlingsbleck.
- Inbyggd kylväxling.
- Avtagbar magnetisk dörrtätning med hygienisk design.

Hållbarhet

- Högdensitets polyuretanolsering, 60 mm tjock, HCFC-fri.
- Håller 3°C efter varje cykel, för att spara energi.



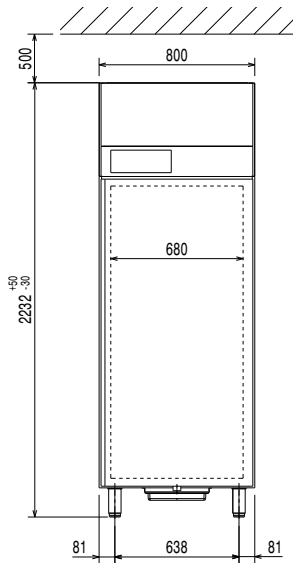
Medföljande tillbehör

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

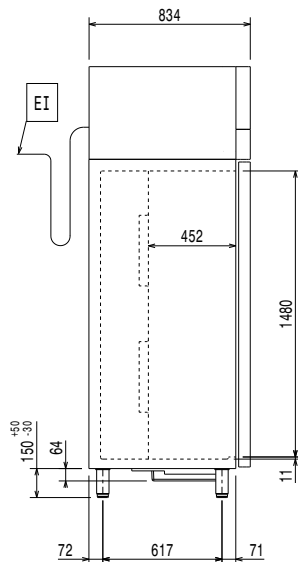
Övriga Tillbehör

- 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/
- Gejderkasset med 80 mm delning PNC 922205
för 20GN1/1-65

Front

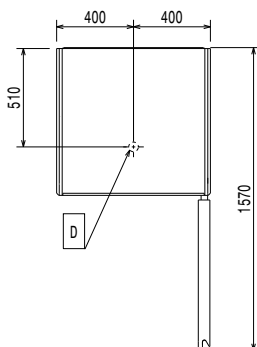


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp


Elektricitet

Spänning:	
727892 (RBC20156)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:	2.45 kW
Strömbrytare krävs	

Installation

Utrymme:	5 cm på sidor och baksida
Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.	

Kapacitet

GN:	6 - 1/1
------------	---------

Viktig information

Ytermått, bredd	800 mm
Ytermått, djup	835 mm
Ytermått, höjd	2230 mm
Nettovikt:	231 kg
Fraktvikt:	238 kg
Fraktvolym:	1.83 m ³

Kyldata

Kyleffekt vid förångningstemperatur:	-5 °C
---	-------

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):	119 min
Kapacitet (chilling):	65 kg

Certifieringar ISO

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

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:	R452A
GWP Index:	2141
Kyleffekt:	5363 W
Köldmedia mängd:	2400 g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.067 kWh/kg