

## Blast Chillers CW

### Blast Chiller 15KG Centralkyla

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

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

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

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

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



726621 (RBC061R)

Blast chiller. 15kg. 6 GN 1/1.  
Centralkyla. Crosswise.  
R134a.

### Kort specifikation

#### Pos.

Blast Chiller för snabb nedkylning av nylagad mat. Anpassad för anslutning till centralkyla och med lastkapacitet på 15 kg. Elektronisk kontrollpanel och digital display för visning av tid och temperatur. Automatisk och manuell avfrostning.

För 6 st kantiner (GN1/1) eller brickor (600x400 mm)

Toppskiva och front- och sidopaneler i rostfritt stål (AISI 304)

Avlopp

Dörr levereras högerhäng men går att hänga vänster för vänsterhängd

Anslutning till centralkyla

Elektronisk kontrollpanel 3 standard och 6 programmerbara cykler (särskilda cykler för glass)

Nedkylningsprocess med tidsuppskattning (ARTE)

Turbokylningsfunktion

Förångare med antirostskydd

HACCP och Servicelarm

Drift lufttemperatur från +3°C till -12°C

För omgivningstemperaturer upp till 40°C

Isoleringsprocess utförd med Cyklopentan

Fri från växthusgaserna HCFC, CFC och HFC

Köldmedia: R134a

### Huvudfunktioner

- Blast Chilling cykel: 15kg från 90°C upp 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.
- 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).
- ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) kärntermometerdriven funktion som beräknar återstående tid för att lättare planera aktiviteterna
- En matlagningstermometer som standard.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +40 °C.
- Automatisk och manuell avfrostning.

### Konstruktion

- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Hygieniskt kylutrymme utan skarvar med runda hörn för enkel rengöring.
- Fällbar frontpanelen för enkel åtkomst vid service av huvudkomponenter.
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Kondens- och spillvatten kan kopplas till avloppet, men kan som tillval även samlas i ett uppsamlingsbleck.
- Kräver anslutning till c-kyla.
- Köldmedia: R134a.
- Avtagbar magnetisk dörrtätning med hygienisk design.

### Användargränssnitt & Datahantering

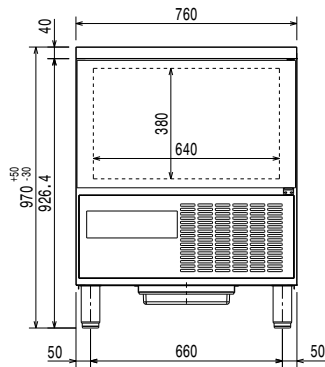
- Kontrollpanelen har två stora displayer där man kan läsa: tid, kärntemperatur, programnedräkning, larm, serviceinformation.
- All information relaterad till olika cykler registrerar: datum, tid, program, kärntemperatur, hålltemperatur, HACCP-överensstämmelse.

### Hållbarhet

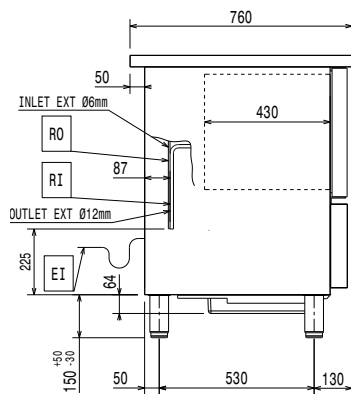
- Högdensitets polyuretanisolering, 60 mm tjock, HCFC-fri.
- Håller 3°C efter varje cykel, för att spara energi.



Front

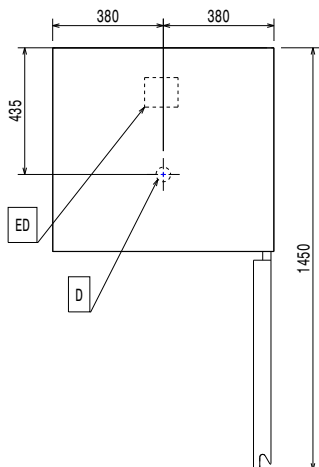


Sida



D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning  
 RO = Anslutning centralkyla

Topp



### Elektricitet

**Circuit breaker required**

**Spänning:** 220-240 V/1 ph/50/60 Hz  
**Effekt, max:** 0.12 kW

### Installation

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

### Kapacitet

**GN:** 6 - 1/1 containers  
**Max kapacitet:** 15 kg

### Viktig information

**Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.**

**Nettovikt:** 85 kg  
**Fraktvikt:** 95 kg  
**Frakthöjd:** 1160 mm  
**Fraktbredd:** 880 mm  
**Fraktdjup:** 820 mm  
**Fraktvolym:** 0.84 m<sup>3</sup>

### Kyldata

**Kyleffekt:** 1350 W

### Certifieringar ISO

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

### Hållbarhetsdata

**Köldmedium typ:** R134a  
**GWP Index:** 1300

### Medföljande tillbehör

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