

Blast Chillers CW

Blast Chiller 15KG Inb.Kompressor

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



726620 (RBC061)

Blast chiller. 15kg. 6 GN 1/1.
Inbyggd kompressor.
Crosswise. R134a.

Kort specifikation

Pos.

Blast Chiller för snabb nedkylning av nylagad mat. Utrustad med inbyggd kompressor och med lastkapacitet på 15 kg. Elektronisk kontrollpanel och digital display för visning av tid och temperatur. Automatisk och manuell avfrostning.

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.
- Inga vattenanslutningar behövs.
- Kondens- och spillvatten kan kopplas till avloppet, men kan som tillval även samlas i ett uppsamlingsbleck.
- Köldmedia: R134a.
- Inbyggd kompressor.
- Avtagbar magnetisk dörrtätning med hygienisk design.

Användargränssnitt & Datahantering

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

Hållbarhet

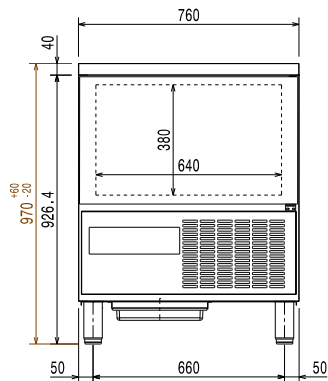
- Högdensitets polyuretanisolering, 60 mm tjock, HCFC-fri.
- Håller 3°C efter varje cykel, för att spara energi.



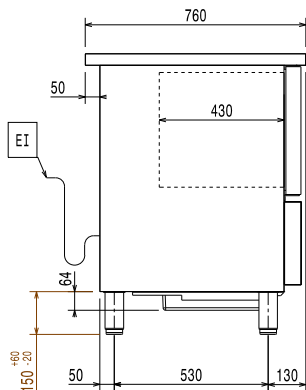
Medföljande tillbehör

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

Front

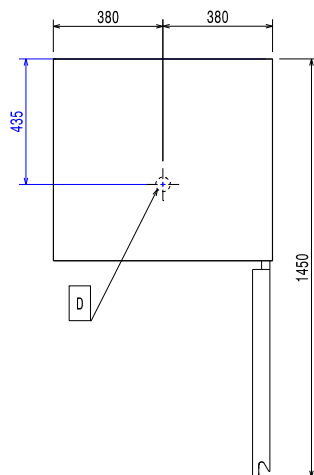


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 220-230 V/1 ph/50 Hz

Effekt, max: 0.77 kW

Installation

Luftspalt: 5 cm för sidor och baksida

Vänligen se detaljerad installationsinstruktion, bifogad med produkten

Kapacitet

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet: 15 kg

Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Nettovikt: 85 kg

Fraktvikt: 100 kg

Frakthöjd: 1120 mm

Fraktbredd: 820 mm

Fraktdjup: 880 mm

 Fraktvolym: 0.81 m³

Kyldata

Kompressor effekt: 3/8 hp

Produktinformation (EU 2015/1095)

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

111 min

Kapacitet (chilling): 20 kg

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

0 min

Max kapacitet (freezing): 0 kg

Certifieringar ISO

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

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ: R134a

GWP Index: 1430

Energikonsumtion, cykel (chilling): 0.068 kWh/kg

Energikonsumtion, cykel (freezing): 0 kWh/kg