

Blast Chillers CW

Blast Chiller 56KG Inb.Kompressor

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



726624 (RBC201)

Blast chiller. 56kg. 20 GN 1/1.
Inbyggd kompressor.
Crosswise. R404a.

Kort specifikation

Pos.

Blast Chiller för snabb nedkylning 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).
- Håller 3°C efter varje cykel, för att spara energi.
- 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.
- 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.

Konstruktion

- Köldmedia: R404a.
- Högdensitets polyuretanisolering, 60 mm tjock, HCFC-fri.
- Magnetiska packningar som är enkla att ta bort.
- 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.

Medföljande tillbehör

- 1 av Kärntermometer för 1 punkt PNC 880213 till blastchiller/freezer.
- 1 av Löstagbart gejderset för 20 GN 1/1 PNC 881010

Övriga Tillbehör

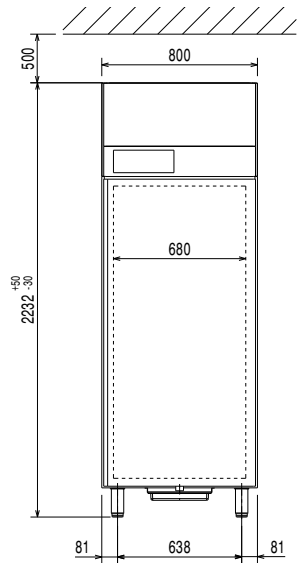
- Haccp kit, avancerad koppling PNC 880183 för blastchiller med Cruisefunktion



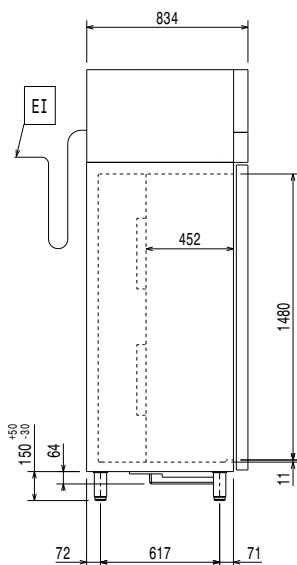
- Kärntermometer för 1 punkt till blastchiller/freezer. PNC 880213
- Galler, 600x400 mm PNC 880864
- Löstagbart gejderset för 20 GN 1/1 PNC 881010
- Plastgaller GN1/1 PNC 881061
- ROLL-IN RAM FÖR VERTIKAL BLAST CHILLER PNC 881182
- Galler, 2 st rostfria GN 1/1 PNC 921101
- 60 MM ROLL-IN GEJDERKASSETT FÖR 20 GN 1/ PNC 922203
- Gejderkassett med 80 mm delning för 20GN1/1-65 PNC 922205



Front

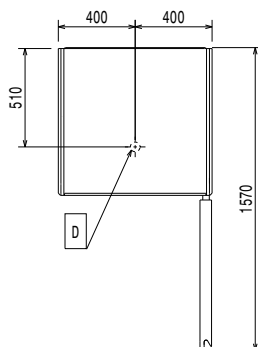


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	726624 (RBC201)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:		2.45 kW
Circuit breaker required		

Installation

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

Kapacitet

GN:	20 - 1/1 containers
Max kapacitet:	56 kg

Viktig information

Nettovikt:	231 kg
Fraktvikt:	243 kg
Frakthöjd:	2270 mm
Fraktbredd:	920 mm
Fraktdjup:	880 mm
Fraktvolym:	1.84 m ³

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Kyldata

Kompressor effekt:	2,5 hp
---------------------------	--------

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):	119 min
Kapacitet (chilling):	65 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	0 min
Max kapacitet (freezing):	0 kg

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:	R404A
GWP Index:	3922
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.067 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0 kWh/kg