

## air-o-chill

### Snelkoeler Crosswise - 28 kg

ITEM # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

NAAM # \_\_\_\_\_

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

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


**726622 (RBC101)**

 Blast chiller, 28kg, 10x/1GN,  
 van +65°C naar +10°C

### Omschrijving

#### Punt nr \_\_\_\_\_

Blastchiller voor 6 stuks 1/1-65 GN bakken of 6 stuks 600x400mm bakkerijnorm platen, met een inkoelcapaciteit van 28 kg per 1,5 uur, gemeten volgens de UK normen. Na afloop van het snelkoelproces gaat de blastchiller automatisch over op bewaarcoelen (+3°C). De oppervlakken zijn zowel in- als uitwendig zeer glad uitgevoerd voor eenvoudige reiniging.

capaciteit 6x 1/1-65 GN of 6x 600x400 mm  
 inkoelcapaciteit 28 kg (UK norm), 21 kg (NF norm) van +90 naar +3°C in 90 minuten, bij omgevingstemperatuur +32°C  
 inw. afmetingen 640x419x710 mm (BxDxH); 210 liter geluidsniveau 66 dB(A)  
 koelcapaciteit 2277 Watt bij 7°C vt en +32°C ot

- In- en uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI 304, het achterpaneel en de bodemplaat zijn uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat
- Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaanschuim met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie
- Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken
- De bodem met 1½" afvoer met afvoerplug
- Het roestvrijstalen geleiderrek met draadgeleiders is

- uitneembaar voor reiniging
- Kerntemperatuurmeter met automatische afslag bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur, extra temperatuursensors zijn optioneel mogelijk
- Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur
- Keuze mogelijkheid voor kerntemperatuurmeter besturing of tijdklok besturing
- Keuzemogelijkheid voor softchilling (-2°C) of hardchilling (-20°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar bewaar temperatuur (+3°C)
- Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatische de resterende programmatijd aangegeven
- Mogelijkheid voor het programmeren van 2 programma's, met instelling van de terugkoeltijd en de binnentemperatuur
- Mogelijkheid van turbo cooling: een continu programma op instelbare temperatuur voor non-stop terugkoeling
- Mogelijkheid voor het programmeren van 2 speciale schepijs programma's voor het invriezen van de ijsmix (-14/-16°C)
- Keuzemogelijkheid voor terugkoelen volgens de UK of NF norm, of eigen criteria
- Alle HACCP informatie wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaar temperatuur
- Optioneel uit te voeren met een printer of een RS 485 PC aansluiting
- Uitgevoerd met HACCP alarmering en storingssignalering
- De ventilator is opgehangen aan een scharnierend paneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de gecoate verdamper
- Ondergebouwd aggregaat met mogelijkheid voor automatische of handbediende heetgas ontdooiing
- Koelmiddel R134A
- Rechtsdraaiende deur met geïntegreerde greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting
- Automatische stop van de ventilator bij openen deur
- 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten
- IPX 44 spatwaterdicht
- Motor en ventilator met IP20 waterdichte bescherming
- CE/ISO 9001 en ISO14001 gecertificeerd, NF hygiëne norm

Gekeurd: \_\_\_\_\_

## Belangrijkste Gegevens

- [NOT TRANSLATED]
- Blastchilling cyclus: 28 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Soft chilling (lucht temperatuur -2 °C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur -12 °C).
- Hold temperatuur van +3 °C, automatisch geactiveerd aan het eind van iedere cyclus, voor energie besparing en het aanhouden van de doelt temperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).
- Turbo koeling: non-stop modus op vooringestelde temperatuur; ideaal voor een continu proces.
- Bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- Bevat twee programma's per bedieningsmodus (P1 & P2). Deze zijn volledig aan te passen naar de wens van de gebruiker qua tijdsduur en temperatuur. Deze programma's zijn zeer goed te gebruiken als speciale programma's voor (room)ijs. (opstijven en op temperatuur houden).
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende handelingen van de oven worden opgenomen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaartemperatuur, conform HACCP eisen.
- Cycli op basis van de kerntemperatuurmeter maken gebruik van ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) om de resterende programmatijd in te schatten.
- Éénpunts kerntempatuursensor is standaard.
- [NOT TRANSLATED]

## Constructie

- Koelmiddel R134A.
- Ingebouwde koelunit.
- [NOT TRANSLATED]
- Hoge dichtheid polyurethaan isolatie, 60 mm dikte, HCFK en CFK-vrij.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Naadloze hygiënische ovenkamer met volledig afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- Ventilator op een scharnierend paneel voor eenvoudige toegang tot de verdampers voor reiniging.
- Geen water-aansluitingen nodig.
- Afval kan via de afvoer worden afgevoerd maar kan ook worden verzameld in een optionele afvalhouder.

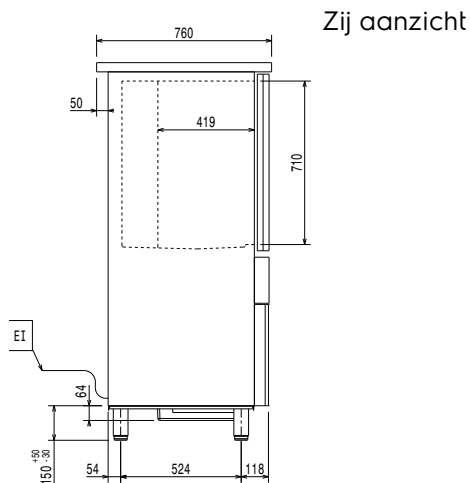
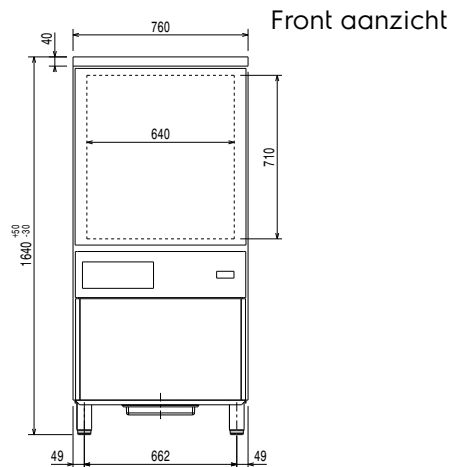
## Meegedeleverde Accessoires

- 1 van Kerntemperatuurvoeler, 1-punt PNC 880213

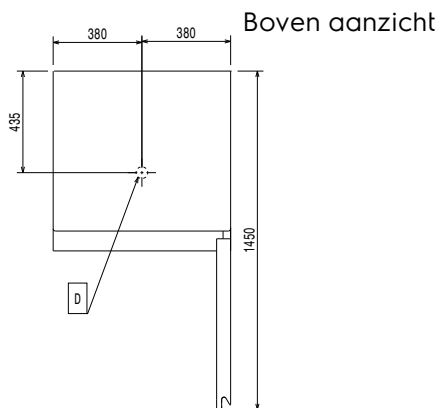
## Optionele Accessoires

- Kit HACCP EKIS aansluiting voor LW en PNC 880183 CW snelkoeler/vriezers

- Kerntemperatuurvoeler, 3-punten PNC 880212
- Kerntemperatuurvoeler, 1-punt PNC 880213
- Rilsan rooster 600x400mm PNC 880864
- Rilsan rooster GN 1/1 PNC 881061
- 4 zwenkwielen, 2 met rem, voor blastchillers PNC 881097
  
- Bodemgeleiderrek voor 28kg blastchiller/blastfreezer PNC 881518
- 2 rvs roosters GN 1/1 PNC 921101
- Geleiderrek met 80mm geleider afstand voor 7x 1/1-65GN, voor elektr. verwarmde combi oven 10 1/1GN PNC 922115
- Geleiderrek met 80mm geleider afstand voor 7x 1/1-65GN, voor gas verwarmde combi oven 10 1/1GN PNC 922116
- Geleiderrek met 60mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor elektr. verwarmde combi oven 10 1/1GN PNC 922121
- Geleiderrek met 60mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor gas verwarmde combi oven 10 1/1GN PNC 922122
- Beladingswagen voor oven 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 922128
- Beladingswagen voor oven 10 1/1GN PNC 922130
- Kit mobiele structuur voor GN GN1/1 PNC 922201



EI = Elektrische aansluiting



### Elektrisch

**Voltage:**  
 726622 (RBC101) 220-240 V/1 ph/50 Hz  
**Aangesloten vermogen:** 1.21 kW

### Capaciteit:

**Maximale belading:** 28 kg

### Algemene Gegevens:

**Gewicht, netto:** 124 kg  
**Transport gewicht:** 145 kg  
**Transport hoogte:** 1800 mm  
**Transport lengte:** 820 mm  
**Transport breedte:** 880 mm  
**Transport volume:** 1.3 m<sup>3</sup>

### Overige koeling gegevens:

**Compressor ver:mogen** 1 hp  
**Koelmiddel:** R134a

### Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

**Energieverbuik, cyclus (koelen)** 0.053 kWh/kg  
**Duur koelcyclus (+65°C naar +10°C)** 116 min  
**Max. belading (koelen):** 40 kg