

Blastchillers Crosswise

Blastchiller 56 kg, 20x 1/1-40GN, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



727892 (RBC20156)

Blastchiller 56 kg, 20x
1/1-40GN of 20x 600x400
mm, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller voor 10x 1/1-65GN, 20x 1/1-40GN of 20x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 56 kg per 1,5 uur, volgens de UK normen. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, achterpaneel en bodemplaat uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat. Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm CFK vrije polyurethaan met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken. Het roestvrijstalen geleiderrek is uitneembaar voor reiniging. Kerntemperatuurmeter met automatische afslag, extra temperatuursensoren zijn optioneel mogelijk. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur. Kerntemperatuurmeter besturing of tijdklok besturing. Softchilling (0°C) of hardchilling (-12°C), voor losse of massieve producten, met automatische overgang naar bewaar temperatuur (+3°C). Bij cycli uitgevoerd met de kerntemperatuurmeter wordt automatisch de resterende tijd aangegeven. Mogelijkheid voor het programmeren van 2 programma's of 2 speciale schepijs programma's. Turbo cooling: continu programma op instelbare temperatuur voor non-stop terugkoelen. Alle HACCP informatie wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaar temperatuur. HACCP alarmering en storingssignalering. Koelaggregaat met gecoate verdamper en automatische of handbediende heetgas ontdooiing. Koelmiddel R452a. Deur met greeplijst, randverwarming en eenvoudig verwisselbare magneetbandsluiting. Automatische stop van de ventilator bij openen deur. 150 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IP23 beschermd en waterdicht.

Goedkeuring:

Uitvoering

- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -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 koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- Het bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- Twee programmeerbare cycli (P1 en P2), maken het instellen van de tijd en de luchttemperatuur mogelijk. Deze programma's zijn zeer goed te gebruiken als speciale programma's voor roomijs (opstijven en op temperatuur houden).
- Alle informatie met betrekking tot de verschillende productie methoden wordt opgeslagen: datum, tijd, cyclus, kerntemperatuur, bewaar temperatuur, conform de HACCP eisen.
- Uitgevoerd met 1-punts kerntemperatuur sensor.
- Een cyclus met de kerntemperatuurmeter maakt gebruik van ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation) voor aanduiding van de resterende programmatijd en een makkelijke planning van de werkzaamheden.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Blastchilling cyclus: 56 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

Constructie

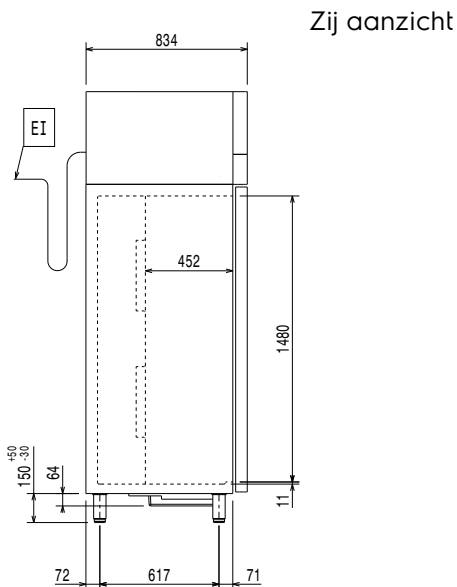
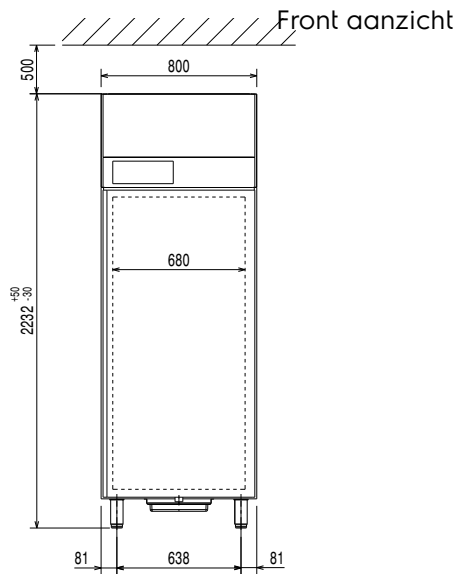
- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdamper voor reiniging.
- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.



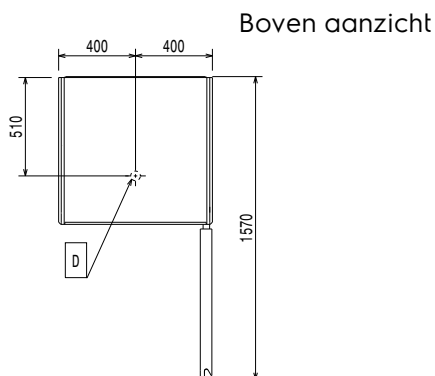
Electrolux
PROFESSIONAL

Blastchillers Crosswise

Blastchiller 56 kg, 20x 1/1-40GN, R452a



EI = Elektrische aansluiting



Elektra

Voltage

727892 (RBC20156) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Elektrisch max. vermogen 2.45 kW

Ontdooi vermogen 0.38 kW

Amperage 5.9 Amps

Stekker type Kabel zonder stekker

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

Water

Afvoer aansluiting 1,5"

Opstelling

Vrije ruimte rondom de blastchiller 5 cm aan de zijkanten en de achterzijde

Zie de handleiding voor gedetailleerde informatie over de opstelling en aansluiting van de blastchiller.

Capaciteit

Aantal Gastronorm bakken 20x 1/1-40

Aantal Bakkerijnorm platen 20x 600x400 mm

Bruto Inhoud 560 liter

Algemene gegevens

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 800 mm

Externe afmetingen, hoogte 2230 mm

Externe afmetingen, breedte 835 mm

Externe afmetingen, diepte met geopende deur 1570 mm

Interne afmetingen, diepte 450 mm

Interne afmetingen, hoogte 1500 mm

Interne afmetingen, breedte 680 mm

Gewicht, netto 231 kg

Geluidsniveau 72,5 dB(A)

Isolatiedikte 60 mm

Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels) 56 kg - 0 kg

Aantal ophangpunten en onderlinge afstand 20; 50 mm

Waterdichtheid index IP23

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit

Controle type Elektronisch

Koelmiddel R452A

GWP index 2141

Koelvermogen 5363 W

Type condensorkoeling Lucht

Klimaat klasse 5

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Blastchillers Crosswise
Blastchiller 56 kg, 20x 1/1-40GN, R452a



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2020.10.02

Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.067 kWh/kg
Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	119 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	65 kg

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213
- 1 stuks GELEIDERREK VOOR 20x 1/1GN, uitneembaar PNC 881010

Optionele accessoires

- HACCP CONNECTIESET voor blastchiller-freezer, stekerdoos met aansluitkabel voor verbinding binnen de blastchiller-freezer PNC 880183 ☐
- 3-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880212 ☐
- 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213 ☐
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864 ☐
- GELEIDERREK VOOR 20x 1/1GN, uitneembaar PNC 881010 ☐
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande beugel aan 1 korte zijde PNC 881061 ☐
- BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 20x 1/1GN blastchiller/blastfreezer 56/64 kg PNC 881182 ☐
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101 ☐
- BELADINGWAGEN voor convector oven 20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (1/1GN) PNC 922132 ☐
- HACCP REGISTRATIE PROGRAMMA EKIS, voor het volgen en registreren van de haccp gegevens van Electrolux apparatuur. De set bestaat uit de software, een communicatiekaart voor inbouw in een PC en de handleiding. PNC 922166 ☐
- BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleiderafstand, voor convector oven 20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (1/1GN) PNC 922203 ☐
- BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor convector oven 20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (1/1GN) PNC 922205 ☐