

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 32 - 28 kg, 10x 1/1-40GN, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



727895 (RBF101)

Blastchiller-freezer 32-28 kg,
10x 1/1-40GN of 10x 600x400
mm, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 5x 1/1-65GN, 10x 1/1-40GN of 10x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 32 kg per 1,5 uur en blastfreezing van 28 kg per 4 uur. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, het achterpaneel en de bodemplaat zijn uitwendig van gegalvaniseerd staalplaat. Dubbelwandig en geïsoleerd met 60 mm polyurethaan met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie. Binnenzijde en bodemplaat met ronde hoeken. Het roestvrijstalen geleiderrek is uitneembaar. Kerntemperatuurmeter met automatische afslag, extra temperatuursensoren zijn optioneel mogelijk. Tiptoetsen en digitale aanduidingen voor functie, tijd, temperatuur of kerntemperatuur. Kerntemperatuurmeter of tijd klok besturing. Softchilling (0°C) of hardchilling (-20°C), voor losse of massieve producten, automatische overgang naar bewaar temperatuur (+3°C). Blastfreezing (-36°C), automatische overgang naar bewaar temperatuur (-18°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 voor het invriezen van de ijsmix (-14/-16°C). 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 verwisselbare magneetbandsluiting. Roestvrijstalen stelpoten. IP23 beschermd en waterdicht.

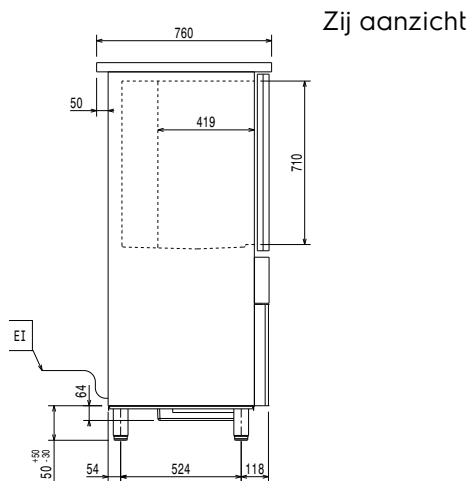
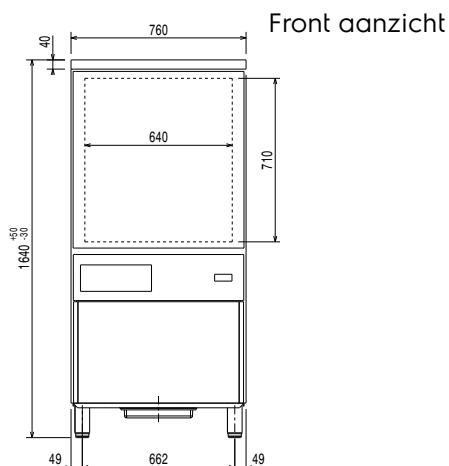
Goedkeuring:

Uitvoering

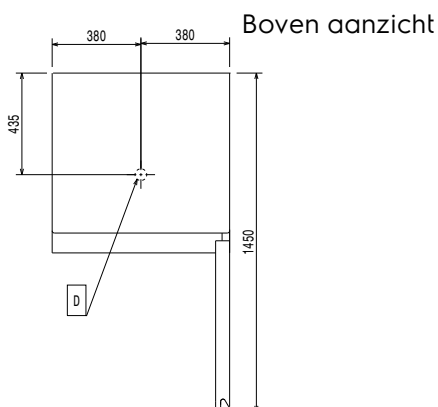
- Blastchilling: 32 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- Blastfreezing: 28 kg van 90°C naar -18°C in minder dan 4 uur.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -20°C).
- Blastfreezing (lucht temperatuur van -36°C).
- Turbo koeling: non-stop koelen 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.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Bewaar temperatuur van +3°C voor koelen en -36°C voor vriezen, automatisch geactiveerd aan het eind van elke cyclus, voor het besparen van energie en het vasthouden van de doel temperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).
- 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.
- 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.



EI = Elektrische aansluiting



Elektra

Voltage	727895 (RBF101)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Elektrisch max. vermogen		2.88 kW
Ontdooi vermogen		4.15 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 Gastronom bakken	10x 1/1-40 GN
Aantal Bakkerijnorm platen	10x 600x400 mm
Bruto Inhoud	210 liter

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	760 mm
Externe afmetingen, hoogte	1640 mm
Externe afmetingen, breedte	760 mm
Externe afmetingen, diepte met geopende deur	1500 mm
Interne afmetingen, diepte	419 mm
Interne afmetingen, hoogte	730 mm
Interne afmetingen, breedte	640 mm
Gewicht, netto	140 kg
Geluidsniveau	67 dB(A)
Isolatie dikte	60 mm
Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels)	32 kg - 28 kg
Aantal ophangpunten en onderlinge afstand	10; 50 mm
Waterdichtheid index	IP23

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit	
Controle type	Elektronisch
Koelmiddel	R452A
GWP index	2141
Koelvermogen	1464 W
Type condensorkoeling	Lucht
Klimaat klasse	5

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.095 kWh/kg
Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	112 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	40 kg
Energie verbruik per cyclus (blastfreezing)	0.288 kWh/kg
Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C)	270 min
Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing)	25 kg

Meegelerde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213

Optionele accessoires

- HACCP CONNECTIESET voor blastchiller-freezer, stekerdoo met aansluitkabel voor verbinding binnen de blastchiller-freezer PNC 880183 ☐
- 3-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880212 ☐
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864 ☐
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande beugel aan 1 korte zijde PNC 881061 ☐
- 4 ZWENKWIELEN, 2 met rem, H 270 mm, voor 6x 1/1GN blastchiller/blastfreezer PNC 881097 ☐
- BODEMRAIL VOOR BELADINGREK, voor 10x 1/1GN blastchiller/blastfreezer 28/32 kg PNC 881518 ☐
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101 ☐
- GELEIDERREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor elektrische convector oven 10x 1/1GN en blastchiller/freezer 28/32 kg PNC 922115 ☐
- GELEIDERREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor gas convector oven 10x 1/1GN en blastchiller/freezer 28/32 kg PNC 922116 ☐
- GELEIDERREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor elektr. convector oven 10x 1/1GN en blastchiller/freezer 28/32 kg PNC 922121 ☐
- GELEIDERREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor gas convector oven 10x 1/1GN en blastchiller/freezer 28/32 kg PNC 922122 ☐
- BELADINGWAGEN voor convector oven 10x 2/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (2/1GN) PNC 922128 ☐
- BELADINGWAGEN voor convector oven 10x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 28/32 kg PNC 922130 ☐
- 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 ☐
- ROLL-IN REK SET voor convector oven 10x 1/1GN, verbindingen tussen de geleiderrekken, roestvrijstalen wielenset, bodemrail voor oven, losse duwbeugel PNC 922201 ☐