

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 64 - 56 kg, 10x 2/1-40GN, R452a

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



727897 (RBC102)

Blastchiller-freezer 64-56 kg,
10x 2/1-40GN of 20x
600x400 mm, 400v-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 5x 2/1-65GN, 10x 2/1-40GN of 20x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 64 kg per 1,5 uur en blastfreezing van 56 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 verdampers en automatische of handbediende heetgas ontdooiing. Koelmiddel R452a. Deur met greeplijst, randverwarming en verwisselbare magneetbandsluiting. Roestvrijstalen stelpoten. IP23 beschermd en waterdicht.

Goedkeuring:

Uitvoering

- Blastchilling: 64 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- Blastfreezing: 56 kg van 90°C naar -18°C in minder dan 4 uur.
- Soft chilling (lucht temperatuur van -2°C).
- Blastfreezing (lucht temperatuur van -36°C).
- Hard Chilling (lucht temperatuur van -20°C).
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Bewaar temperatuur van +3°C voor koelen en -22°C voor vriezen, automatisch geactiveerd aan het eind van elke cyclus, voor energie besparing en het vasthouden van de eind temperatuur (handmatige activatie is ook 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.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

Constructie

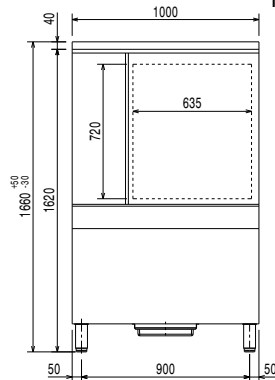
- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- 60 mm polyurethaan isolatie met hoge dichtheid, HCFC en CFC vrij.
- Volledige constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Naadloze hygiënische kamer met volledig afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdampers voor reiniging.
- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.



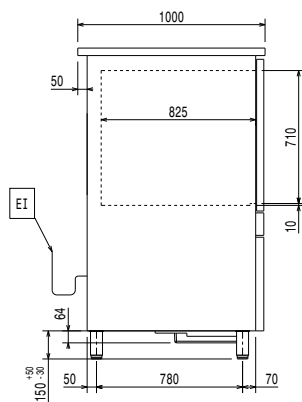
Electrolux
PROFESSIONAL

Blastchillers-freezers Crosswise Blastchiller-freezer 64 - 56 kg, 10x 2/1-40GN, R452a

Front aanzicht

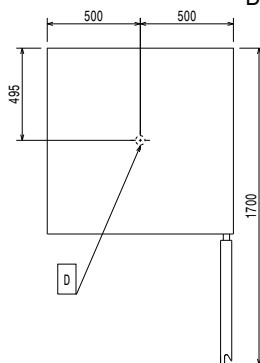


Zij aanzicht



D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	727897 (RBC102)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen		3.96 kW
Ontdooi vermogen		3.96 kW
Amperage		8.1 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	10x 2/1-40
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	1000 mm
Externe afmetingen, hoogte	1640 mm
Externe afmetingen, breedte	1010 mm
Externe afmetingen, diepte met geopende deur	1700 mm
Interne afmetingen, diepte	825 mm
Interne afmetingen, hoogte	710 mm
Interne afmetingen, breedte	635 mm
Gewicht, netto	235 kg
Geluidsniveau	70 dB(A)
Isolatie dikte	60 mm
Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels)	64 kg - 56 kg
Aantal ophangpunten en onderlinge afstand	11; 50 mm
Waterdichtheid index	IP23

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit	
Controle type	Elektronisch
Koelmiddel	R452A
GWP index	2141
Koelvermogen	2540 W
Type condensorkoeling	Lucht
Klimaat klasse	5

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Blastchillers-freezers Crosswise
Blastchiller-freezer 64 - 56 kg, 10x 2/1-40GN, R452a

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



Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.076 kWh/kg
Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	120 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	80 kg
Energie verbruik per cyclus (blastfreezing)	0.27 kWh/kg
Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C)	248 min
Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing)	40 kg

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213
- 1 stuks GELEIDERREK VOOR 10x 2/1GN PNC 881009

Optionele accessoires

- BODEMRAIL VOOR BCF 56/64KG 10 2/1GN PNC 880075 ☐
- 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 ☐
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, rilsan PNC 880864 ☐
- GELEIDERREK VOOR 10x 2/1GN PNC 881009 ☐
- ROOSTER 2/1GN, RILSAN PNC 881030 ☐
- 4 ZWENKWIELEN, 2 met rem, H 270 mm, voor 6x 1/1GN blastchiller/blastfreezer PNC 881097 ☐
- GELEIDERREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 2/1-65GN, voor convector oven 10x 2/1GN en blastchiller/freezer 64/56 kg (2/1GN) PNC 922117 ☐
- GELEIDERREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 2/1-40GN, voor convector oven 10x 2/1GN en blastchiller/freezer 64/56 kg (2/1GN) PNC 922123 ☐
- BELADINGWAGEN voor convector oven 10x 2/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (2/1GN) PNC 922128 ☐
- 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 2/1GN, verbindingen tussen de geleiderrekken, roestvrijstalen wielenset, bodemrail voor oven, losse duwbeugel PNC 922202 ☐