

Blastchillers Crosswise

Blastchiller 15 kg, 6x 1/1-40GN, R134a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



726620 (RBC061)

 Blastchiller 15 kg, 6x
 1/1-40GN of 6x 600x400 mm,
 230v-50hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller voor 3x 1/1-65GN, 6x 1/1-40GN of 6x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 15 kg per 1,5 uur, volgens de UK normen. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, het achterpaneel en de 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 tijdsklok 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 R134a. 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.

Uitvoering

- Blastchilling cyclus: 15 kg van +90 °C naar +3 °C in minder dan 90 minuten.
- 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 doeltemperatuur (handmatige activatie is tevens mogelijk).
- Turbo koeling: non-stop koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- 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.
- 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.
- Uitgevoerd met 1-punts kerntemperatuur sensor.
- Het bedieningspaneel is voorzien van twee grote displays waarop tijd, kerntemperatuur, resterende tijd, alarm en service informatie wordt getoond.
- De werking is gegarandeerd tot een omgeving temperatuur van +40°C.
- Automatische en handmatige ontdooiing.

Constructie

- 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 verdamper voor reiniging.
- Geen water aansluitingen noodzakelijk.
- Condenswater kan via het riool worden afgevoerd, maar kan ook worden opgevangen in een optionele lekbak.
- Koelmiddel R134a.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Uitneembare magneetband deursluiting met hygiënisch ontwerp.

Goedkeuring: _____

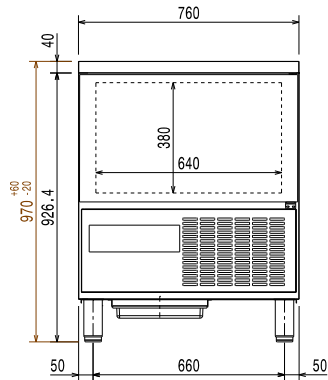


Electrolux
PROFESSIONAL

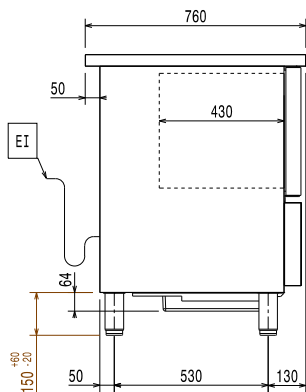
Blastchillers Crosswise

Blastchiller 15 kg, 6x 1/1-40GN, R134a

Front aanzicht

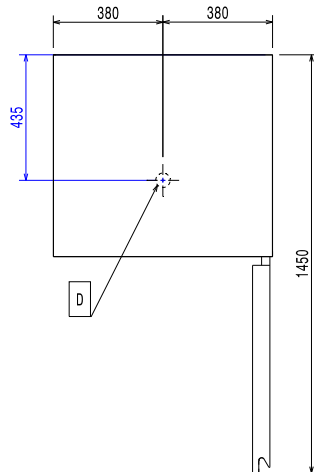


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

726620 (RBC061) 220-230 V/1 ph/50 Hz

Elektrisch max. vermogen 0.77 kW

Amperage 4.7 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 6x 1/1-40

Aantal Bakkerijnorm platen 6x 600x400 mm

Bruto Inhoud 115 liter

Algemene gegevens

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 760 mm

Externe afmetingen, hoogte 970 mm

Externe afmetingen, breedte 760 mm

Externe afmetingen, diepte met geopende deur 1450 mm

Inwendige afmetingen, diepte 430 mm

Inwendige afmetingen, hoogte 380 mm

Inwendige afmetingen, breedte 640 mm

Gewicht, netto 95 kg

Geluidsniveau 62 dB(A)

Isolatie dikte 60 mm

Type condensorkoeling Lucht

Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels) 15.2 kg - 0 kg

Aantal ophangpunten en onderlinge afstand 6; 50 mm

Waterdichtheid index IP23

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit

Controle type Elektronisch

Koelmiddel R134a

GWP index 1300

Koelvermogen 707 W

Klimaat klasse 5

Blastchillers Crosswise
Blastchiller 15 kg, 6x 1/1-40GN, R134a



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

2020.08.20

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

Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.068 kWh/kg
Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	111 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	20 kg

Meegeleverde accessoires

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

Optionele accessoires

- HACCP CONNECTIESET voor blastchiller-
freezer, stekerdoos met aansluitkabel voor
verbinding binnen de blastchiller-freezer PNC 880183 ☐
- 3-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR PNC 880212 ☐
voor blastchiller/blastfreezer
- 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR PNC 880213 ☐
voor blastchiller/blastfreezer
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 880864 ☐
rilsan
- 4 ZWENKWIELEN, 2 met rem, H 150 mm, PNC 881052 ☐
voor 6x 1/1GN blastchiller/blastfreezer
- ROOSTER 1/1GN, RILSAN, opstaande PNC 881061 ☐
beugel aan 1 korte zijde
- 4 ZWENKWIELEN, 2 met rem, H 270 mm, PNC 881097 ☐
voor 6x 1/1GN blastchiller/blastfreezer
- COOK & CHILL OMBOUW voor het PNC 881528 ☐
stapelen van een combi oven 6x 1/1GN op
een blastchiller 15 kg
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, PNC 921101 ☐
opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange
zijde