

Blastchillers Crosswise

Blastchiller 28 kg, 10x 1/1-40GN, R134a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



726622 (RBC101)

 Blastchiller 28 kg, 10x
 1/1-40GN of 10x 600x400
 mm, 230v-50hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller voor 5x 1/1-65GN, 10x 1/1-40GN of 10x 600x400 mm bakkerijnorm platen. Blastchilling van 28 kg per 1,5 uur, volgens de UK normen. In- en uitwendig van roestvrijstaal AISI304, het achterpaneel en de bodemplaat zijn 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 verdampers en automatische afhandeling van 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: 28 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 voorinstelbare 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.
- 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.
- 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 verdampers 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.

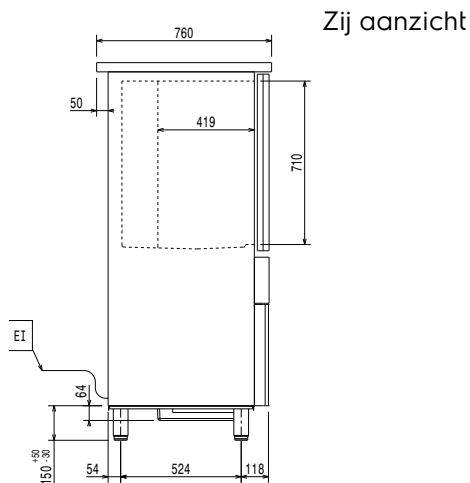
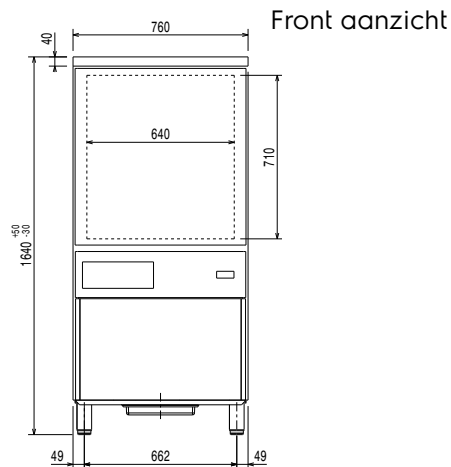
Goedkeuring: _____



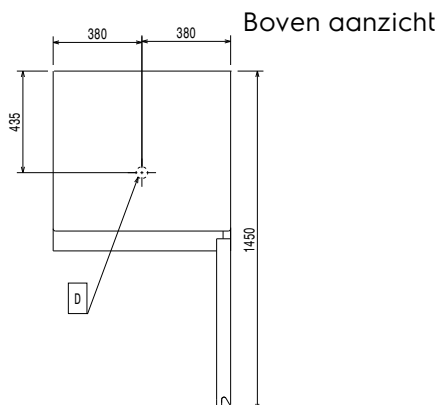
Electrolux
PROFESSIONAL

Blastchillers Crosswise

Blastchiller 28 kg, 10x 1/1-40GN, R134a



EI = Elektrische aansluiting



Elektra

Voltage	220-240 V/1 ph/50 Hz
726622 (RBC101)	
Elektrisch max. vermogen	1.21 kW
Amperage	7.3 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 1/1-40
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
Inwendige afmetingen, diepte	419 mm
Inwendige afmetingen, hoogte	730 mm
Inwendige afmetingen, breedte	640 mm
Gewicht, netto	124 kg
Geluidsniveau	66 dB(A)
Isolatie dikte	60 mm
Type condensorkoeling	Lucht
Koel-vries capaciteit per cyclus (UK regels)	28 kg - 0 kg
Aantal ophangpunten en onderlinge afstand	10; 50 mm
Waterdichtheid index	IP23

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit	
Controle type	Elektronisch
Koelmiddel	R134a
GWP index	1300
Koelvermogen	1419 W
Klimaat klasse	5

Blastchillers Crosswise
Blastchiller 28 kg, 10x 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)	0.053 kWh/kg
Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	116 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	40 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 voor blastchiller/blastfreezer PNC 880212 ☐
- 1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor blastchiller/blastfreezer PNC 880213 ☐
- 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 convectie 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 convectie 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. convectie 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 convectie oven 10x 1/1GN en blastchiller/freezer 28/32 kg PNC 922122 ☐
- BELADINGWAGEN voor convectie oven 10x 2/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (2/1GN) PNC 922128 ☐
- BELADINGWAGEN voor convectie oven 10x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 28/32 kg PNC 922130 ☐
- ROLL-IN REK SET voor convectie oven 10x 1/1GN, verbindingen tussen de geleiderrekken, roestvrijstalen wielenset, bodemrail voor oven, losse duwbeugel PNC 922201 ☐