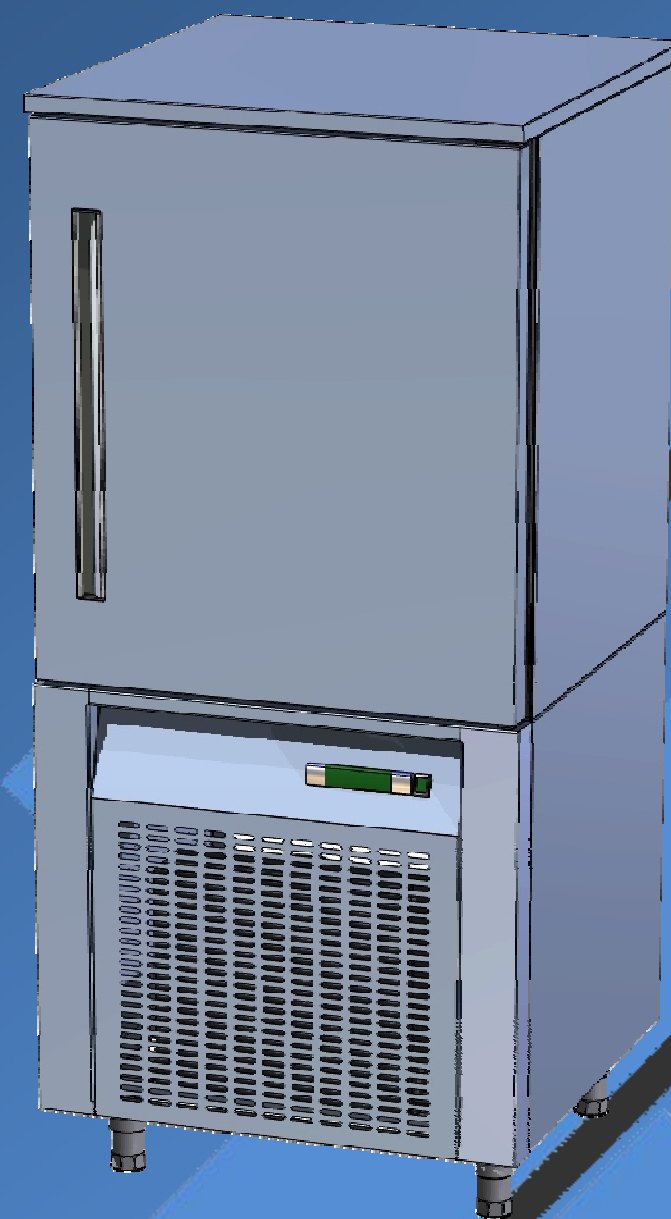


# Blast Chillers Blast Chiller/Freezers



## Характеристика

- Конструкция из нержавеющей стали DIN 1.4301 (AISI304; 0H18N9)
- Искусственный круговорот воздуха
- Экологический холодильный фактор R404a
- Полиуретановая изоляция
- Самозакрывание дверец после раскрытия (угол <math><90^\circ</math>)
- Автоматическая / ручную разморозка
- Дополнительный зонд для контроля температуры блюд
- Четыре независимые программы с возможностью собственной конфигурации пользователем
- Охлаждение блюд  $+70 \div +3^\circ\text{C}$  за 90 минут
- Заморозка блюд  $+70 \div -18^\circ\text{C}$  за 240 минут
- Два режима работы: по времени или по температуре продукта
- Функция HOLD – поддержка окончательной температуры продукта до момента вынимания из камеры
- Звуковая сигнализация окончания цикла
- Звуковая сигнализация открытых дверец
- Часы настоящего времени
- Дополнительное оснащение дающее возможность работы с пароконвектоматами производства RATIONAL
- Сигнализация HACCP
- Принтер развития процесса - опционально
- Стерилизационная лампа UV - опционально



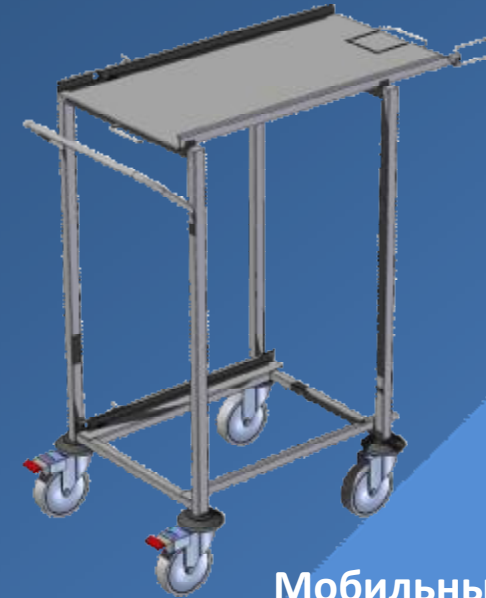
## Предложение

Код	Тип	Емкость		Эффективность [кг/цикл]		Питание [V/Hz]	Мощн. [В]	Размеры [мм]
		GN1/1	Подносы 400x600	Охлаждение	Заморозка			
CBC0610-085GG	S	6 (h=65)	6	25	-	230/50	1100	850x950x1650
CBC1010-085GG	S	10 (h=65)	10	36	-	230/50	1400	850x950x1650
CBC0620-085GG <sup>(*)</sup>	S	6 (h=40)	-	25	-	230/50	1100	850x950x1650
CBC1020-085GG <sup>(*)</sup>	S	10 (h=40)	-	36	-	230/50	1400	850x950x1650
CBF0610-085GG	SZ	6 (h=65)	6	21,6	15	230/50	1600	850x950x1650
CBF1010-085GG	SZ	10 (h=65)	10	36	25	400/50	2500	850x950x1950
CBF0620-085GG <sup>(*)</sup>	SZ	6 (h=40)	-	21,6	15	230/50	1600	850x950x1650
CBF1020-085GG <sup>(*)</sup>	SZ	10 (h=40)	-	36	25	400/50	2500	850x950x1950
CBC1410-085GG	S	14 (h=40)	14	50,4	-	400/50	2200	850x950x1950
CBF1410-085GG	SZ	14 (h=40)	14	50,4	35	400/50	3500	850x950x1950

\* Приспособленная к работе с печками Rational

## Оснащение

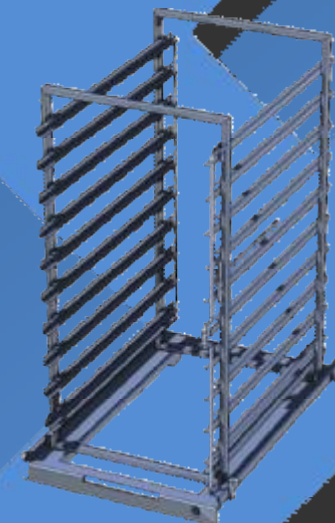
### Транспортная тележка RATIONAL CBA0005-051FG



1. Стандартное:
  1. Стеллаж для ёмкостей GN
  2. Зонд продукта
  3. Платформа передвижного стеллажа (только в варианте RATIONAL)
2. Дополнительное:
  1. Стерилизационная лампа UV
  2. Принтер развития процесса
3. Дополняющее:
  1. Транспортная тележка мобильного стеллажа до совместной работы с пароконвектоматами RATIONAL
  2. Мобильный стеллаж до совместной работы с пароконвектоматами RATIONAL

### Мобильный стеллаж RATIONAL

CBA0601-042DG 6xGN  
CBA1001-042DG 10xGN



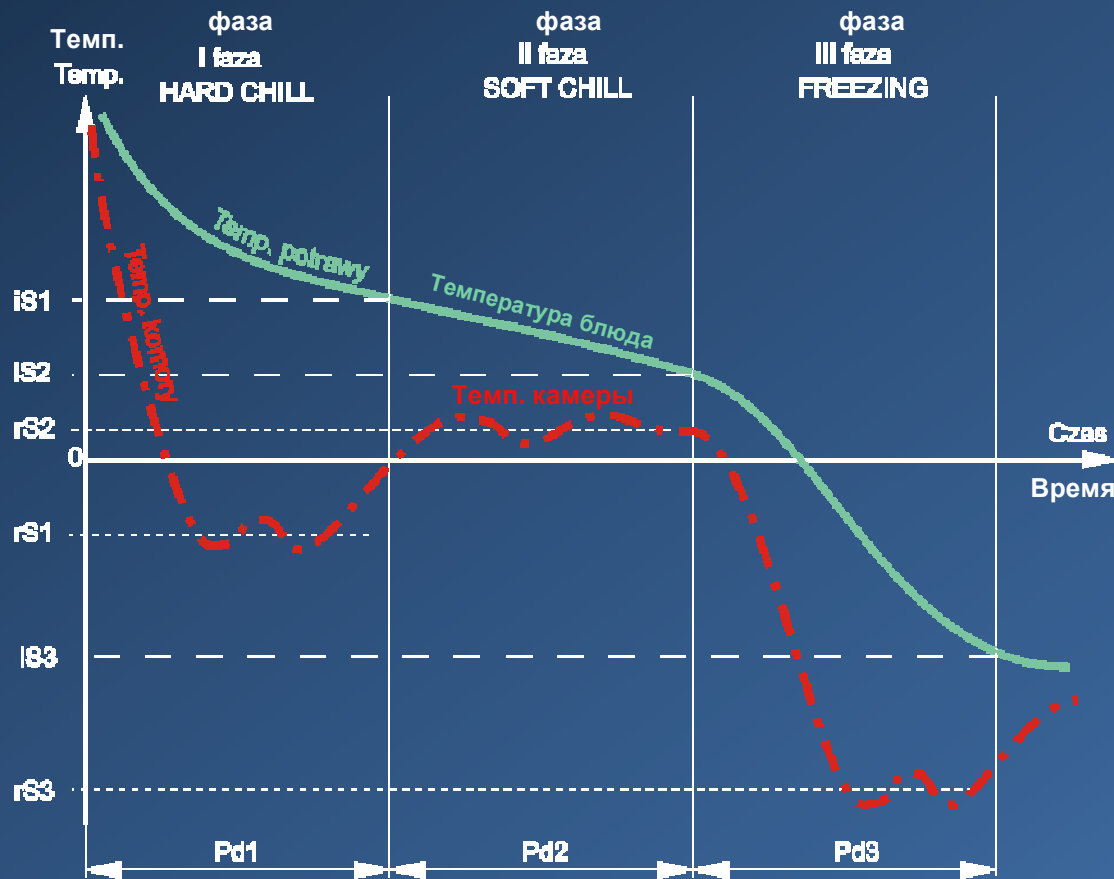
## Управление



Все продукты оснащены цифровым управлением со следующими функциями:

- 4 программы с возможностью любой конфигурации
- Функция HOLD автоматическая и ручную
- Обслуживание зонда продуктов
- Обслуживание принтера развития процесса
- Сигнализация открытых дверей
- Управление процессом по времени или по зонду изделия
- Автоматическая и ручную разморозка
- Звуковая сигнализация окончания цикла
- Обслуживание стерилизационной лампы UV
- Часы настоящего времени
- Функция игнорирования кратковременной потери напряжения
- Функция ПАУЗА
- Возможность наставить промежутки между следующим печатанием процесса

## Управление программами



### Фабрические программы

1. Нежное охлаждение (Soft chill) + HOLD
2. Сильное охлаждение (Hard chill) + HOLD
3. Заморозка (Shock freeze) + HOLD
4. Пре конфигурация (стандартно установлен на сильное охлаждение без HOLD)

Меню	FCy			
Номер программы	Cy1	Cy2	Cy3	Cy4
Разморозка перед циклом (Да / Нет)	dbC	dbC	dbC	dbC
Температура зонда фазы I	iS1	iS1	iS1	iS1
Температура камеры фазы I	rS1	rS1	rS1	rS1
Время фазы I	Pd1	Pd1	Pd1	Pd1
Температура фазы II	iS2	iS2	iS2	iS2
Температура камеры фазы II	rS2	rS2	rS2	rS2
Время фазы II	Pd2	Pd2	Pd2	Pd2
Температура зонда фазы III	iS3	iS3	iS3	iS3
Температура камеры фазы III	rS3	rS3	rS3	rS3
Время фазы III	Pd3	Pd3	Pd3	Pd3
Разморозка перед режимом HOLD (Да / Нет)	dbH	dbH	dbH	dbH
Температура камеры режима HOLD	HdS	HdS	HdS	HdS