BFR201R

ROLL-IN SCHNELLABKÜHLER-SCHNELLFROSTER 120/72 KG/ZYKLUS FÜR FERNKÜHLAGGREGAT VORGERÜSTET

Multifunktionelle Schnellabkühler und Schnellfroster aus CNS nach DIN 1.4301. Produktionsleistung je Zyklus: 120 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 72 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern. Innenraum nützlich für Wagen nr. 20 Behälter GN 1/1 oder 60x40 cm. LCD-Schalttafel mit Encoder, Mehrpunkttemperaturfühler. Ohne Motor, für Fernkühlaggregat vorgerüstet. Serienmäßig über Ethernet an das Portal APO.LINK - Industrie 4.0 - für die Echtzeitsteuerung von Maschinen anschließbar; Möglichkeit des Exports und der Anzeige von historischen Daten und Prozessindikatoren.

CE

Abtauen-Typ	elektrisch	*Ausgestatteter Kerntemperaturf*	IFR Multipoint
Betriebstemperatur	120 kg (+90°C÷+3°C); 72 kg (+90°C÷-18°C)	*Ebenen*	GN 1/1 - 60X40 (Roll-In)
Kategorie	Multifunktion-Schnellabkühler-Schnellfroster	*Kühlleistung*	W 5300

Funktionelle Merkmale

- Produktionsleistung je Zyklus: 120 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 72 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern.
- Erreichbare Temperatur in der Kammer: -35°C.
- Schalttafel mit grafischem Display, einfarbig und Encoder um alle Programme leicht in meheren Sprachen zu verwalten. Blitz vereint die Programmrichtum und Funktionen, die geeignet für jede Art von Anwendung sind, in einer einfache Bedienung.
- SOFT +3°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Kühlen von Lebensmitteln auf +3°C bei einer Kammertemperatur von etwa 1°C.
- HARD +3°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Kühlen von Lebensmitteln auf +3°C bei einer variablen Kammertemperatur von -15°C bis 1°C.
- SOFT -18°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Tiefkühlen von Lebensmitteln auf -18°C bei einer variablen Kammertemperatur von 1°C bis- 40°C.
- HARD -18°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Tiefkühlen von Lebensmitteln auf -18°C bei einer Kammertemperatur bis etwa -40°C.
- INFINITY: Schnellkühl-/Tiefkühldauerzyklus nach Zeit zum Kühlen von Blechen mit unterschiedlichen Lebensmitteln. Möglichkeit zur Überwachung der Kerntemperatur.
- AUTOMATISCH: vom Hersteller empfohlene Programme. Auswahl der Beschickung. Unter den 56 automatischen Zyklen: ANISAKIS 24h Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden" zu beginnen; ANISAKIS 15h Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -35°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 15 Stunden" zu beginnen.
- GESPEICHERT/ BEVORZUGTE: 10 Abkühl- und 10 Tiefkühlzyklen, die benutzerspezifisch konfiguriert benannt werden können. 10 dieser Programme können als BEVORZUGT gekennzeichnet.
- MULTY: Schnellkühl-/Tiefkühlzyklus nach Zeit, aufgebaut nach Ladestufen mit Möglichkeit zur Nutzung eines Kerntemperaturfühlers, wobei für jede Stufe eine Zeit eingestellt.
- AUFTAUEN: Zyklus mit Sonden- oder Zeitsteuerung, spezieller Auftauzyklus für Lebensmittel.
- STEIGEND: Zeitgesteuerter Zyklus, speziell zum direkten Gären von Lebensmitteln.
- GARSCHRAENKE: Zeitgesteuerter Zyklus, speziell zum programmierten Gären von Lebensmitteln.
- SMART ON: Zyklus mit Automatikstart. Sobald ein heißes Produkt eingeführt und ein Temperaturanstieg in der Kammer

verzeichnet wird, wird automatisch mit Temperaturfühler oder nach Zeit (je nach Verwendung der Kerntemperaturfühlers) oder nach Zeit ein Soft Zyklus +3°C gestartet.
- KONSERVIERUNG: Automatische Umschaltung auf Konservierungsfunktion, nach dem Zyklus der Kühlung / Einfrieren. Es ist möglich einen Kühllagerungsprogramme unabhängig von einem Kühlzyklus in Betrieb zu setzen.
- KÜHLEN: geeignet, die Kammer vor dem Einführen der Speisen auf eine Temperatur von -25°C abzukühlen.
- MULTIPOINT-SONDE: für die konstante Kontrolle der Temperaturen in der Kammer und Erfassen der ungewöhnlichen Betriebsumstände, wobei jede eventuelle Abweichung gemeldet und gespeichert wird. Die Erwärmung der Sonde erfolgt automatisch, nur bei einem Zyklus mit Nadelstift und negativer Temperatur der Kernsonde oder manuell.
- HACCP ALARM: Das Vorliegen eines Alarms wird auf dem Display angezeigt. Die Alarme werden in einem Verzeichnis eingetragen (Speicherplatz: 30 Alarme).
- Serienmäßig über Ethernet an das Portal APO.LINK - Industrie 4.0 - für die Echtzeitsteuerung von Maschinen anschließbar; Möglichkeit des Exports und der Anzeige von historischen Daten und Prozessindikatoren.

Bau-Merkmale

- USB-Anschluss zu Software-Aktualisierungen und Daten-Herunterladen.
- Éclairage par LED multicolore Easy View guide l'utilisateur en montrant le fonctionnement et/ou les anomalies de l'appareil même en distance.
- Klimaklasse 5 (Raumtemperatur +40°C, 40% relative Luftfeuchtigkeit). Leistungen garantiert bis zu einer Raumtemperatur von + 43°C.
- Belüftungskühlssystem, das die Luftumlauf nicht direkt auf das Produkt ermöglicht. Luft-Abtauung. Kältemittel zum Laden im Betrieb: R404A/R452A. Luftkühlung.
- Gerät für Betrieb mit Fernkühlaggregat vorgerüstet, in einer maximalen Abstand von 25 Meter zu installieren; verbinbindungsrohre zwischen dem Schnellkühler und Fernkühlaggregat nicht gelifert.
- Struktur aus isolierten Paneelen, vorgefertigten aus CNS nach DIN 1.4301 Blech. Türen, Seiten und Armaturenbrett, feingeschliffe Feinbearbeitung. Scotchbrite-Feinbearbeitung.
- 80 mm starke Isolierung durch Einspritzung von geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke der Isolierung mit Dichte von 40 kg/m³; Boden zum Einschieben von Wagen geeignet, 30 mm Stärke.
- Aufklappbares Schutzpaneel mit Scharnieren am Flügelrad, um die vollständige Reinigung des Verdampfers und Motor-Lüfter zu ermöglichen.
- Verdampfer-Rippen-Austauschregister aus Kupfer und Aluminium mit Schutz gegen Oxidierung.
- Ablauf für Kondenswasser.
- Innenraum nützlich für Wagen nr. 20 Behälter GN 1/1 oder 60x40 cm. Höhenabstand der Tür: 83,5x61,7x185 cm.
- Tür mit Selbstschließmechanismus. Außengriff aus C.N.S. auf ganzer Türhöhe. Leicht abnehmbare Magnetdichtung. Widerstand an Türeinfassung. Magnet-Sicherheits-Mikroschalter an der Tür für den Stopp des internen Motorventilators. Tiefe mit geöffneter Tür 2210 mm.

Technische Daten

Betriebspannung	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Nettogewicht*	280 kg
Bruttogewicht	380 kg	*Elektro-Leistung*	3,6 kW
Abmessungen	105x125x226 cm	*Verpackung*	123x142x248 cm