Blast chiller - Shock freezer BF-R031

Kyler eller fryser ner råvaror och tillagade maträtter från +90°C till +3°C på 90 minuter eller från +90°C till -18°C inom 4 timmar. Den snabba nedkylningen bevarar matens ursprungliga smak, textur och arom samt motverkar bakterietillväxt. Styrning via tid eller kärntemperatur. BF-R031 har en kapacitet på 3 x GN1/1.

Funktioner och teknik

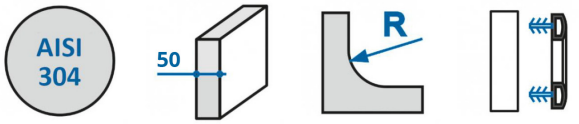
Soft eller hard chilling som valmöjlighet till programcyklerna. Efter varje cykel övergår skåpet automatiskt till lagringstemperatur i max 24 timmar. Indirekt luftflöde, högtrycksfläktar och förångare (evaporator) med rostskyddad EPD-beläggning. Dörrströmbrytare som stoppar fläkten när dörren öppnas.

Lång livslängd

Tillverkad i AISI 304 rostfritt stål, exteriör med Scotch-Brite finish. Avtagbar gejderställning och dörrlist samt invändigt rundade hörn för enkel rengöring. Isolering i högtryckspolyuretan (tjocklek 50 mm).
CE-godkänd och levereras med svensk bruksanvisning



3 Kantiner | GN 1/1 | Uttagbar gejderställning



Rostfritt stål AISI304 | Tjocklek 50 mm | Rundade hörn | Avtagbar dörrlist



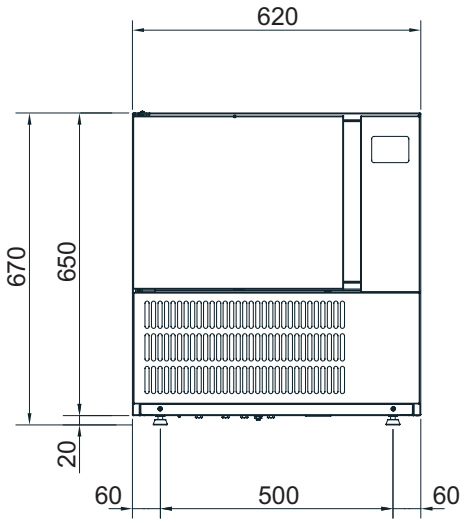
Indirekt luftflöde | Förångare med antikorresiv behandling | Kärntemperaturnål CTC | CE-godkänd med svensk bruksanvisning

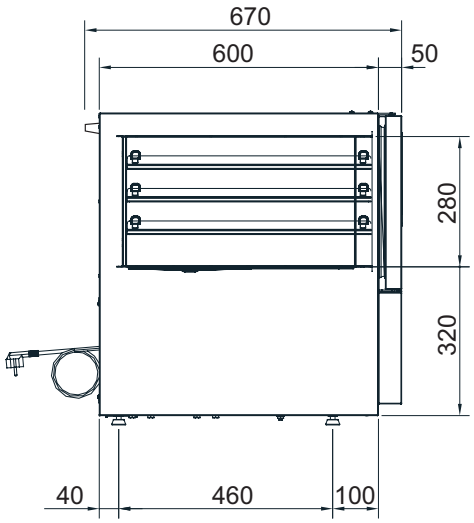


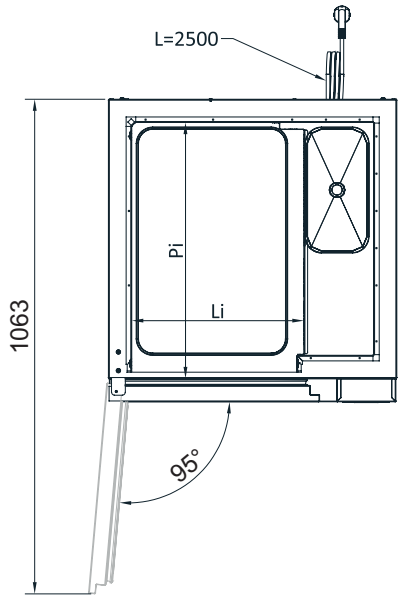
© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

PRIMAX

Installationsritning







TEKNISKA SPECIFIKATIONER:

Kantiner	3 st GN 1/1, cc 60 mm
Mått b x d x h	620 x 670 x 670 mm
Djup med öppen dörr 95°	1063 mm
Dörröppning b x h	355 x 280 mm
Invändigt djup	550 mm
Volym	55 liter
Isolering tjocklek/golv	50/40 mm
Vikt netto	52 kg
Anslutning	0,7 kW, 230 V 1N~
Kapacitet +70°C-> +3°C	90 min, 8 kg
Kapacitet +70°C->-18°C	240 min, 5 kg
Kyleffekt EN 12900	379 W
Kompressor	1/2 hk
Köldmedia	410 g, R452A
Klimatklass	4

Rätt till tekniska ändringar förbehålles. Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten. Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning. Installation skall utföras av behörig yrkesman. Läs manualen före installation och driftstart. Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB