

## SORTIMENTETS SAMMENSÆTNING

I det tidsrum, hvor maden nedkøles fra +65°C til +10°C, når bakterievæksten sit højdepunkt. Laboratorieforsøg har vist, at jo hurtigere maden afkøles, desto mindre er bakterievæksten. Faktisk bør temperaturen på den tilberedte mad falde fra +65°C til +10°C på under 2 timer. Dette kan lade sig gøre ved brug af en blæstkøler. Efter en hurtig afkølingsproces kan maden opbevares i et normalt industrikøleskab (ved en temperatur på cirka +3°C) i 5-6 dage som i overensstemmelse med hygiejnestandarderne og uden, at maden mister smag og næringsstoffer. På den måde er det nemmere at styre økonomien. Tilberedelse af store mængder mad på en gang reducerer arbejdstimer og energiforbrug. Zanussi Professionals serie af blæstkølere kan fås med forskellig kapacitet fra 10-180 kg. Blæstkølerne har en fortrinlig, alsidig ydeevne, ud over at de lever op til de nuværende standarder.



110718

# 10/15/28 kg

## ACTIVE BLÆSTKØLERE **ZANUSSI** PROFESSIONAL

## FUNKTION OG KONSTRUKTION

◆ Indvendig og udvendig struktur i rustfrit stål (AISI 304) med Scotch Brite finish. 150 mm højdejusterbare fødder (modellerne BC15A og BC28A) eller hjul (model BC10A) bag apparatet.

◆ Den 60 mm tykke isolering er lavet af polyuretanskum, der er uden CFC og HCFC.

◆ Skabet har indvendige runde hjørner og diamantformet bund, der munder ud i 1½" afløb. Bunden er ud i et stykke med et afløb til rengøringsvandet.

◆ Luftkøleenheden fungerer ved en maksimal omgivelsestemperatur på +32°C.

◆ Ventilator har et hængslet panel, så man kan komme til fordampere og gøre den ren.

◆ Aftagelige skinner lavet ud af et stykke.

De er lette at tage ud og vaske af. Alle apparater er beregnet til 1/1 GN-riste eller 600 x 400 bageplader. Disse leveres som tilbehør.

◆ Selvlukkende dør kan vendes på stedet og har en magnetliste, som sikrer en perfekt lukning af døren.

◆ Let anvendeligt, programmerbart, elektronisk betjeningspanel med berøringsknap til at programmere blæstkøleren med. Betjeningspanelets parametre kan indstilles efter brugerens individuelle behov.

TEKNISKE DATA			
EGENSKABER	MODELLER		
	BC10A 110780	BC15A 110717	BC28A 110718
Energikilde	Elektrisk	Elektrisk	Elektrisk
Kapacitet pr. cyklus - kg	7.2	10.8	21.6
Produktivitet per cyklus - kg			
UK retningslinier	10	15.2	28
Bruttokapacitet (DIN 8952) - l.	72	115	210
Eksternt køleaggregat	Indbygget	Indbygget	Indbygget
Udvendige mål - mm			
bredde	762	760	760
dybde/med låger åbne	700, 1407	760, 1500	760, 1500
højde	850	970	1640
Indvendige mål - mm			
bredde	640	641	640
dybde	400	419	419
højde	380	400	730
Antal og type låger	1	1	1
Lågehængsler	Højre	Højre	Højre
Type kantiner	600x400; GN 1/1	GN 1/1; 600x400	GN 1/1; 600x400
Max. ladekapacitet - antal kantiner h 65 mm	3	3	6
Effekt kompressor - hk	1/4	3/8	1
Antal optøet på 24 timer	6	4/30'	6
Kølemiddelstype	R134a	R134a	R134a
Kølemiddelsmængde - g.	660	800	1530
Køleeffekt - W	550	707	1419
Fordampningstemperatur - °C	-5	-5	-10
Effekt - kW			
installeret-elektrisk	0.496	0.854	1.198
Støjniveau - dBA	61	62	66
Nettovægt - kg	88	95	124
Forsyningsspænding	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50
<b>STANDARDTILBEHØR</b>			
1 KERNETEMPERATURFØLER		1	1

- ◆ Det er muligt at vælge forskellige nedkølingsindstillinger: "Hard" til store stykker mad og "Soft" til mere delikate retter. Nedkølingsprocessen styres ved, at man enten sætter tiden eller automatisk ved en elektronisk føler (undtagen model BC10A). Når processen er færdig lyder en alarm.
- ◆ Betjeningspanelet har to store displays, hvor man kan aflæse: Tid, kerntemperatur, nedtælling af tiden, alarmer, serviceinformation.
- ◆ **ACTIVE SIKKER MADKONTROL** : Alle informationer vedrørende følgende faktorer bliver registreret: Dato, tid, proces, kerntemperatur, opbevarelestemperatur, HACCP-overensstemmelser.
- ◆ Automatisk afrimning og manuel afrimning (anbefales efter hver "Hard" afkølingsproces)
  
- ◆ Programhukommelse: 2 for hver proces, indstillet tid og lufttemperatur.

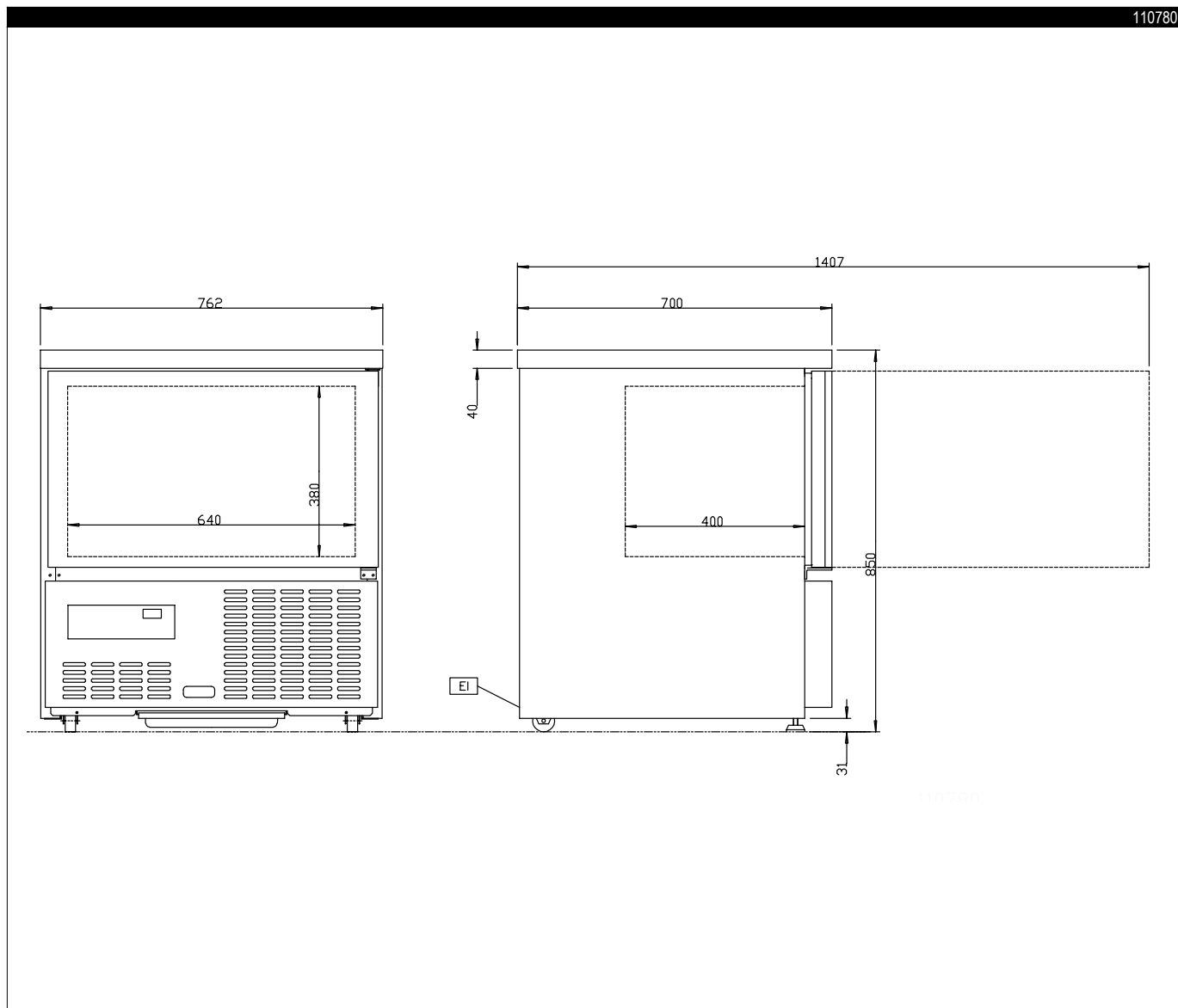
- ◆ Ved afslutning af blæstafkølingsprocessen bliver maden opbevaret ved en temperatur på +3°C
- ◆ Det indvendige rums blæstsystem er skabt således, at overfladen af maden ikke iser til eller tørrer ud.
- ◆ Døren har en sensor, der stopper ventilatoren, når døren åbnes.
- ◆ Sterilisering: Indbyggede UV-lamper (på anmodning)
- ◆ Blæstkølerne er kompatible med Zanussi Professionals konvektions- og dampkonvektionsovne.
- ◆ Udviklet ifølge NF-reglerne\*.
- ◆ Alle modeller opfylder de standarder, der kræves af de væsentligste internationale godkendelsesmyndigheder og er CE-mærkede.

\*NF HYGIENE ALIMENTAIRE (FØDEVAREHYGIEJNE)  
 certificerende autoritet: AFAQ AFNOR CERTIFICATION. Adresse: 11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - Frankrig. I overensstemmelse med reguleringen NF031. Certificerede garantier: Egnethed til rengøring, termisk ydeevne.

TILBEHØR	MODELLER		
	BC10A 110780	BC15A 110717	BC28A 110718
1 KERNETEMPERATURFØLER	880213	880213	880213
2 STK 1/1GN RUSTFRI STÅLRISTE	921101	921101	921101
3 PUNKT KERNETEMPERATURFØLER		880212	880212
4 BEN TIL UNDERBORDS-BLÆSTKØLER	881493		
4 HJUL TIL 400L BLÆSTKØLER		881097	881097
COOK&CHILL SAMMENBYGNINGSSÆT		881528	
INDSTIK 60MM FRIHØJDE 10X1/1GN ELOVN			922121
INDSTIK 60MM FRIHØJDE 10X1/1GN GASOVN			922122
KIT HACCP ADVANCED CONNECT. BCF LW+CW	880183	880183	880183
OMBYGNING: 10X1/1GN INDSTIKS TIL ROLL-IN			922201
PLASTBELAGT RIST 1/1GN	881061	881061	881061
PLASTBELAGT RIST 600X400 MM	880864	880864	880864
PRINTER FOR HACCP BASIC VERSION	881532	881532	881532
ROLL-IN STYRESKINNER			881518
STILPANEL 80MM FRIHØJDE 10X1/1GN ELOVN			922115
STILPANEL 80MM FRIHØJDE 10X1/1GN GASOVN			922116
VOGN TIL 10X1/1GN ROLL-IN INDSTIKSSTATIV			922130
VOGN TIL 10X2/1GN ROLL-IN INDSTIKSSTATIV			922128



www.zanussiprofessional.com

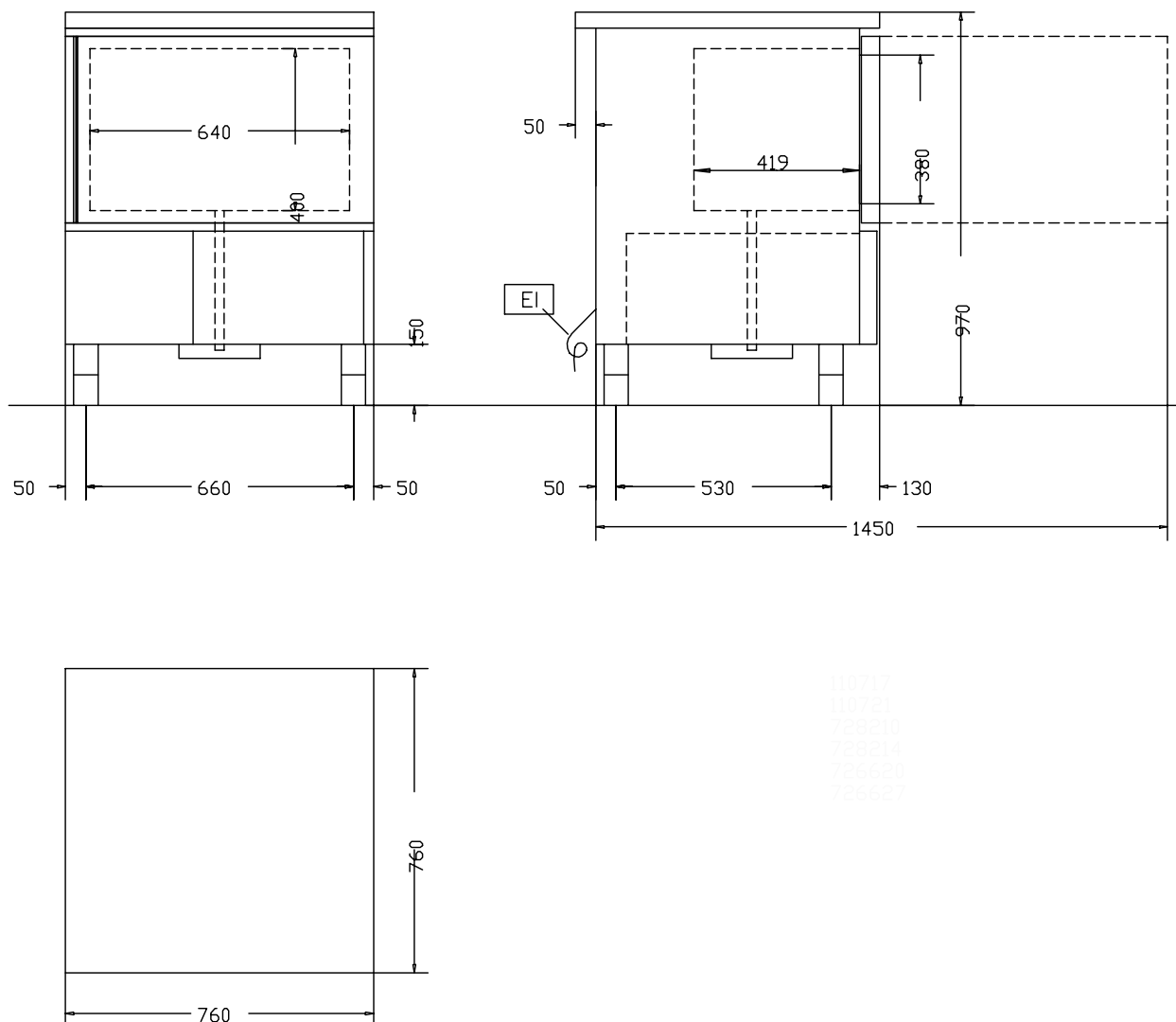


## FORKLARING

EI - Eltilslutning

BC10A  
110780

230 V, 1N, 50



**FORKLARING**

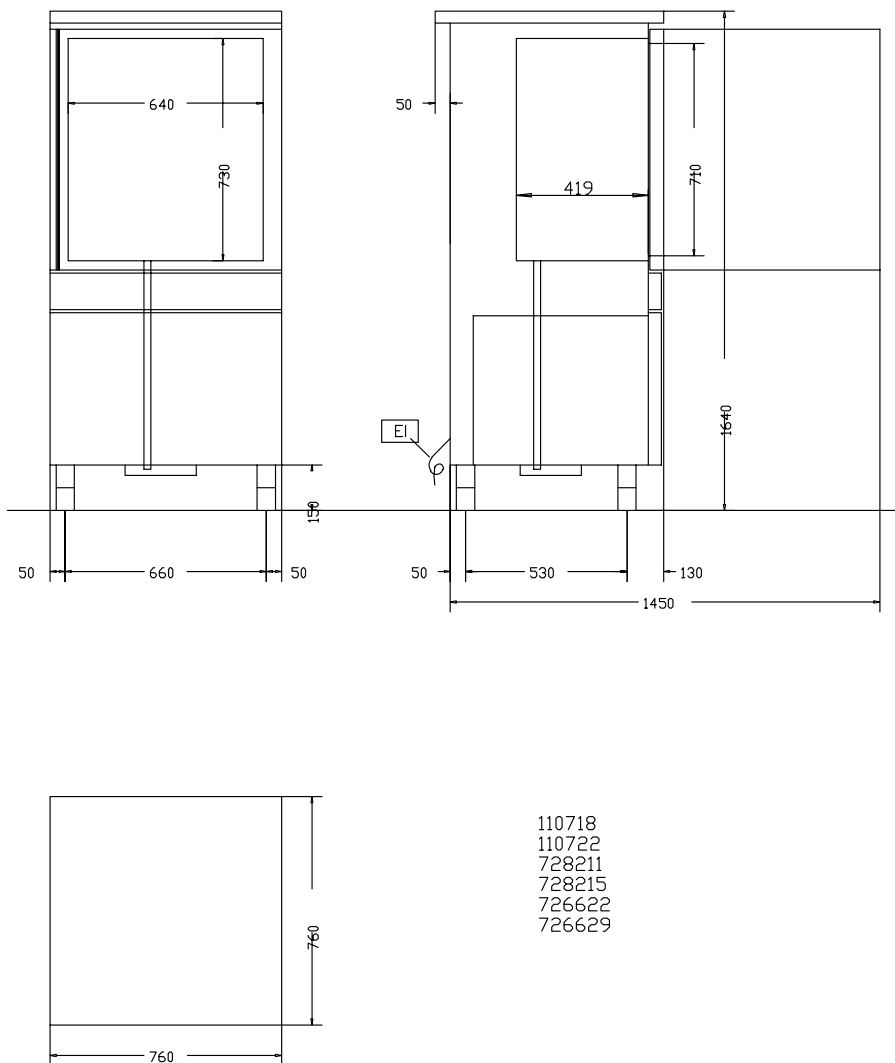
EI - Eltilslutning

BC15A  
110717

230 V, 1N, 50



www.zanussiprofessional.com



**FORKLARING**

	BC28A 110718
EI - Eltilslutning	230 V, 1N, 50



www.zanussiprofessional.com