



Caractéristiques :

Fonctions :

Possibility of inserting food having a temperature until 90° C • Version NNC: 3 cycles personnalisables (software +3°C, hardware +3°C, maintenance), version BCC: 5 cycles personnalisables (software +3 or -18°C, hardware +3 or -18°C, maintenance), specific cycles for the ice cream • Function CRUISE • Function CCRT which considers the residual time remaining before the end of the cycle • Function TURBO CCTC especially conceived for the continuously production • Sensor with 3 probes with the function CCAC, which checks its good insertion in the product

HACCP :

Provided with an alarm and one of filling of the data. Possibility of recovering the data, with the printer (in option) or directly on a computer. The cycles of cooling or freezing are in conformity with the UK or NF standards. They can also be personalized according to the local standards.

Características :

Funciones :

Possibilidad de insertar alimentos que tienen una temperatura hasta 90° C • Versión NC: 3 ciclos personalizables (suaves +3°C, hard +3°C, mantenimiento), versión BCC: 5 ciclos personalizables (suave +3 o -18°C, hard +3 o -18°C, mantenimiento), ciclos específicos para el helado • Función CRUISE • Función CCRT que considera el tiempo residual restante antes del final del ciclo • Función TURBO CCTC especialmente concebida para la producción en continua • Sonda a corazón a 3 captadores con la función CCAC, que comprueba su buena inserción en el producto.

HACCP :

Proveída de una alarma y de uno de archivado de los datos. Posibilidad de recuperar los datos, o con la impresora (en opción) o directamente sobre un ordenador (puerto serie). Los ciclos de enfriamiento o congelación se ajustan a las normas UK o NF. Pueden también personalizarse en función de las normas locales.

Blast chillers and freezers

Interior and external made in stainless steel AISI 304, cast solid structure, expanded polyurethane insulation, without CFC nor HCFC thickness 60 mm, feet made of stainless steel

Chamber:

Corners and angles rounded without asperities. Pressing Fund which collects condensation towards the discharge. Structure platinum doors easily removable. Slides allowing the use of containers GN 1/1 or pastry making 600x400. The single design of the chamber coupled with the ventilator made in stainless steel AISI 304 positioned laterally, guarantee homogeneity of the temperature, and prevent the drying and the formation of white frost on the surface of food.

Doors:

Opening on 180°, integrated handle, automatic closing with magnetic gasket, micro switch to stop the ventilator at the opening. Simple but effective, the stop of the door makes it possible to preserve the door open, avoiding the formation of bad smells and the bacterial proliferation. Door opening non reversible.

Refrigeration unit :

Hermetic unit (max. t° ambient +32°), oversize ventilated evaporator treated against salts "coating", automatic defrosting with each cycles or manual, pressure controller of safety and thermal relays of overheating, cooling R404a.

Electronic control panel with sensitive keys:

Clear and logical design, frontal accessibility, facility and speed for the SAV, water tightness "IPX23".

Accessories included:

Structure with step of 65 mm "anti-tipping". Sensor in heart with 3 probes.

U.K. standards (temperature in heart)	NF standards (temperature in heart)
of +70°C with +3°C in 90 minutes	of +65°C with +10°C in 110 minutes
of +70°C with -18°C in 240 minutes	of +65°C with -18°C in 270 minutes

Células de enfriamiento o congelación rápida

Construcción interior y exterior en acero inox AISI 304, estructura monobloque, aislamiento en poliuretano expandido, sin CFC ni HCFC grosor 60 mm., pies en inox.

Recinto :

Esquinas y ángulos redondeadas sin asperezas. Fondo presionado que recoge la condensación hacia la descarga. Estructura lleva platino fácilmente amovible. Resbalones que permiten la utilización de platos GN 1/1 o de repostería 600x400 los Sres. la única concepción del recinto acoplado (x) al ventilador (es) de gran tamaño (s) en acero inox AISI 304 colocado (s) lateralmente (s), garantizan una homogeneidad de la temperatura, y previenen la desecación y la formación de escarcha sobre la superficie de los alimentos.

Puerta :

Apertura sobre 180°, punado integrado, cierre automático con junta magnética, micro interruptor para la parada del ventilador en la apertura. Simple pero eficaz, el "paro" de puerta permite conservar la puerta abierta, evitando la formación de malos olores y la proliferación bacteriana. Lleva no reversible.

Grupo refrescante :

Unidad hermética (t° máx. ambiente +32°), evaporador ventilado de gran tamaño tratado contra las sales "coating", deshielo automático cada ciclos o manual, pre-sostato de seguridad y enlaces térmicos de recalentamiento, refrigerante R404a.

El panel de pedidos electrónicos con teclas sensibles :

Concepción clara y lógica, accesibilidad frontal, facilidad y rapidez para el SAV, estanqueidad al agua "IPX23".

Accesorios incluidos :

Estructura no hay a 65 mm. "antibasculant", sonda a corazón a 6 captadores, dou-chette encajada con rodillo.











Norma UK (temperatura a consión)	Norma NF (temperatura a consión)
de +70°C a +3°C en 90 minutos	de +65°C a +10°C en 110 minutos
de +70°C a -18°C en 240 minutos	de +65°C a -18°C en 270 minutos



Cook & Chill 331



+90° -18°

	BCC/6	BCC/10	BCC/12	BCC/20-GR	BCC/22TD-GR
Capacity GN Capacidad GN	6x 1/1 (30/25 kg) 5x 600x400 mm	10x 1/1 (50 kg) 8x 600x400 mm	10x 2/1 (70 kg) 8x 600x400 mm	20x 1/1 (100 kg) 16x 600x400 mm	20x 2/1 (180 kg) 16x 600x400 mm
Exterior dimensions Dimensiones exteriores	895x840xh1060	895x840xh1730	1250x993xh1730	1040x850xh1783	1400x1285xh2230
Interior dimensions Dimensiones internas	505x705xh450	505x705xh900	670x843xh900	525x705xh1453	752x946xh1850
Core probe Sonda a corazon					
Production per cycle (kg) Produccion por ciclo (kg)	18	36	50,4	72	144
Incorporated compressor Unidad herm. incorpora	✓	✓	✓		
Connection Coneccion	 400V/3*	 400V/3*	 400V/3*	 400V/3*	 400V/3*
Absorbed power kW Potencia absorbida kW	1,937	3,43	4,37		
Weight (kg) Peso (kg)	150	265	330	285	300
Volume (m³) Volumen (m³)	0,93	1,57	2,44	2,2	4,05



SCHEIE

Holtbrekka 7, (Os Næringspark) 5200 Os.

Telf. **56308301** Mob. 90503267

E-mail: scheie@scheie.no Web: www.scheie.no



AA/GC10

- Conducteur for removable loader, blast chillers 10xGN1/1
- Guía para cargador amovible, células 10xGN 1/1 6 kg - 0,04 m²



AA/GC12

- Conducteur for removable loader, blast chillers 10xGN2/1
- Guía para cargador amovible, células 10xGN 2/1 12kg - 0,07 m²

AA/UA-20

- Hermetic unit, air coolld condenseur, 20x GN1/1
- Unidad hermética, condensato de air, 20xGN1/1
- 1300x1100xh890 mm - 255 kg - 0,61 m²
- 7,56 kW - 400V/3



AA/CK6-6

- Kit of superposition, oven 6xGN 1/1 on blast chillers 6xGN 1/1
- Equipo de superposicion, horno 6xGN 1/1 sobre celulas 6xGN 1/1 895x765xh100 mm - 8 kg - 0,12 m²



AA/KIM

- Printer for HACCP
- Impresora para HACCP
- 235x140xh315 mm - 4 kg - 0,02 m²

AA/UW-20

- Hermetic unit, water coolld condenseur, , 20x GN1/1
- Unidad hermética, condensator de agua, 20xGN1/1
- 1190x460xh650 mm - 265 kg - 0,54 m²
- 6,9 kW - 400V/3

AA/GR1

- Plasticized grid GN 1/1
- Parrilla plastificada GN1/1
- 325x532xh2 mm - 2 kg - 0,01 m²



AA/GR21

- Plasticized grid GN 2/1
- Parrilla plastificada GN2/1
- 530x650xh60 mm - 3 kg - 0,03 m²



AA/UAW-20

- Hermetic unit, air and water coolld condenseur, 20x GN1/1
- Unidad hermética, condensator de agua y de air, 20xGN1/1
- 1190x930xh1160 mm - 400 kg - 1,79 m²
- 7,43 kW - 400V/3

AA/K2C-1X

- 2 grid GN1/1, syainless Aisi 304
- 2 parrilla GN1/1, acero Aisi 304
- 325x540xh40 mm - 2 kg - 0,02 m²



AA/SC1

- 1 Probe (Complementaire)
- 1 Sonda a corazon (complementario)
- 20x30xh12 mm - 1 kg - 0,01 m²



AA/SC2

- 2 probes (Complementaire)
- 2 sonda a corazon (complementario)
- 20x30xh12 mm - 1 kg - 0,01 m²

AA/UA-22

- Hermetic unit, air coolld condenseur, 20x GN2/1
- Unidad hermética, condensator de air, 20xGN2
- 1300x1100xh880 mm - 300 kg - 1,63 m²
- 9,54 kW - 400V/3

AA/K4C



- Kit 4 wheels, 2 with brakes, 6x GN1/1 - 10x GN1/1
- Kit 4 ruedas, 2 con frenos 6 & 10 GN1/1
- 220x220xh145 mm - 4 kg - 0,02 m²

AA/UW-22

- Hermetic unit, water coolld condenseur,, 20x GN2/1
- Unidad hermética, condensator de agua, 20xGN2/1
- 1300x1100xh880 mm - 300 kg - 1,63 m²
- 8,88 kW - 400V/3



AA/SPC

- Kit HACCP, for computer
- Kit HACCP, para el PC
- 50x150xh150 mm - 4 kg - 0,02 m²