



CAREL

Blast Chiller nel cuore del freddo

T e c h n o l o g y & E v o l u t i o n

Un valido aiuto in cucina: miglior qualità e risparmio di tempo



CAREL, grazie alla sua esperienza di oltre trent'anni nel controllo elettronico della temperatura, propone una nuova soluzione per gli abbattitori frigoriferi.

Blast Chiller è una gamma completa di controlli e di terminali utente che, nella versione top dotata di display grafico, è in grado di soddisfare gli utenti più esigenti sempre alla ricerca di soluzioni innovative.



Intuitività

Display grafico ricco di icone, intuitivo, che guida l'utente con istruzioni e suggerimenti.



Igiene

Semplicità di pulizia grazie all'interfaccia utente studiata per applicazioni in ambiente alimentare.



Personalizzazione

Ampia scelta e semplicità di personalizzazione grazie al frontale plastico e la tastiera a membrana.

Il prodotto

Blast Chiller si basa sulla piattaforma programmabile serie pCO e dispone di un'interfaccia di tipo grafico (serie pGD¹) che offre un menù (anche multi lingua) semplice e ricco di icone.

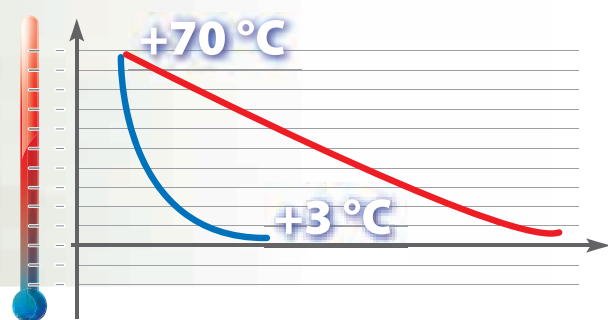
Funzionalità principali:

- cicli di abbattimento e surgelamento conformi alle normative (a tempo o temperatura, hard o soft);
- fase di conservazione.

Gestione di funzioni o impostazioni particolari:

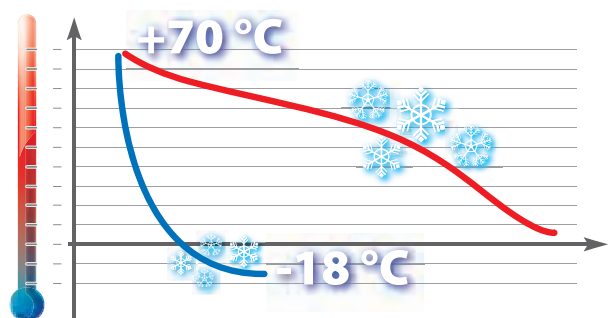
- creazione di cicli completamente personalizzabili;
- sbrinamenti intelligenti per il risparmio energetico;
- gestione ottimale del tempo grazie all'orologio integrato nello strumento.

Abbattimento rapido



- senza abbattitore
- con abbattitore: riduce il tempo in cui il prodotto è esposto alla temperatura di alto rischio (proliferazione batterica)

Surgelamento rapido



- senza abbattitore
- con abbattitore: evita la formazione di macro cristalli favorendo quella di micro cristalli

Livelli di accesso

Blast Chiller permette tre livelli di accesso differenziati e protetti da password:

- **livello utilizzatore tipico:** il cuoco ha accesso alle funzionalità principali come i cicli di abbattimento, la fase di conservazione, i report HACCP e la sterilizzazione della macchina attraverso un menù grafico semplice ed intuitivo;
- **livello installatore/manutentore:** dà la possibilità di configurare i principali parametri di funzionamento della macchina;
- **livello utente esperto:** per personalizzare/adattare il controllo all'unità attraverso una più dettagliata configurazione dei parametri.

Risparmio energetico & HACCP

Rispetto alla gestione tradizionale Blast Chiller garantisce il contenimento dei consumi di energia elettrica, contribuendo così alla riduzione dei costi e al rispetto dell'ambiente.

Una volta avviato il ciclo di abbattimento, il controllo porta gli alimenti al raggiungimento delle temperature desiderate in modo efficiente nei limiti di tempo stabiliti.

Questa soluzione permette di monitorare le temperature del prodotto alimentare in conformità alle norme HACCP.

In caso di necessità, inoltre, segnala allarmi gravi legati al mancato rispetto dei limiti di temperatura e di tempo impostati.



Multifunzionalità

Cicli standard o personalizzabili fino a 3 fasi completamente configurabili.



Conformità normativa

Disponibilità di report HACCP completi per il controllo (monitoraggio) degli alimenti.



Energy saving

Attraverso la selezione o creazione del ciclo più consono al prodotto.

Estetica personalizzabile



Il frontale plastico rimovibile (6 tasti) per il montaggio frontale e la tastiera a membrana (8 tasti + 3 LED) per il montaggio a retro pannello completamente personalizzabili, offrono la possibilità di integrare lo strumento in perfetta sintonia con il design della propria applicazione.

Modelli disponibili

codice	descrizione
BC00SMW000	alto di gamma, terminale montaggio a retropannello con tastiera a membrana, retroilluminato bianco
BC00SPW000	alto di gamma, terminale montaggio a pannello con frontale plastico, retroilluminato bianco
BC00XMW000	basso di gamma, terminale montaggio a retropannello con tastiera a membrana, retroilluminato bianco
BC00XPW000	basso di gamma, terminale montaggio a pannello con frontale plastico, retroilluminato bianco

Opzioni e accessori

codice	descrizione
Sonde ad infilzaggio	
NTCINF0600	IP67, 6 m, -50T110 °C
NTCINF0610	IP67, 6 m, -50T110 °C con impugnatura
NTCINF0340	IP67, -50T110 °C con impugnatura e elemento riscaldante 3 m
PT1INF0340	sonda tipo pt1000, IP67, 3 m, -50T200 °C con impugnatura e elemento riscaldante

codice kit stampante: BCPZPRN00

Caratteristiche tecniche

modello	alto di gamma	basso di gamma
ingressi analogici	fino a 5 (NTC, fino a 2 pt1000)	fino a 4 (NTC)
ingressi digitali	fino a 8	fino a 6
uscite digitali	fino a 8	fino a 5
uscite analogiche	fino a 4	fino a 3
cicli standard ¹	•	•
cicli personalizzabili	•	•
fase di conservazione	•	•
display grafico ²	•	•
lingue ³	5	5
real time clock	•	•
report HACCP	•	•
programmazione con chiave	•	•
supervisione	•	•
stampante	•	•
buzzer	•	•
opzione RS485	•	•
certificazioni	CE, UL	CE, UL

Note

1. abbattimento/surgelazione, a tempo/temperatura, soft/hard;
2. ricco di icone, intuitivo, guida l'utente con indicazioni e consigli per la risoluzione dei problemi;
3. italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo.

Headquarters

CAREL S.p.A.
Via dell'Industria, 11
35020 Brugine - Padova (Italy)
Tel. (+39) 0499 716611
Fax (+39) 0499 716600
carel@carel.com - www.carel.com

Sales organization

CAREL Asia
www.carel.com

CAREL Australia
www.carel.com.au

CAREL China
www.carel-china.com

CAREL South Africa
CAREL Controls S.A. (Pty)
www.carelcontrols.co.za

CAREL Deutschland
www.carel.de

CAREL France
www.carelfrence.fr

CAREL Ibérica
Automatización y Control ATROL S. L.
www.carel.es

CAREL India
CAREL ACR Systems India (Pvt) Ltd.
www.carel.com

CAREL Sud America
www.carel.com.br

CAREL U.K.
www.careluk.co.uk

CAREL U.S.A.
www.carelnusa.com

Affiliates

CAREL Korea
www.carel.co.kr

CAREL Ireland
FarrahVale Controls & Electronics Ltd.
www.carel.com

CAREL Czech & Slovakia
CAREL spol. s r.o.
www.carel-cz.cz

CAREL Thailand
www.carel.co.th

CAREL Turkey
CFM Sogutma ve Otomasyon San. Tic. Ltd.
www.carel.com.tr

www.carel.com

The product may differ from the images shown. All trademarks hereby referenced are the property of their respective owners. CAREL is a registered trademark of CAREL S.p.A. in Italy and/or other countries.

© CAREL S.p.A. 2008 all rights reserved

CAREL si riserva la possibilità di apportare modifiche o cambiamenti ai propri prodotti senza alcun preavviso.