



CAREL

**Blast Chiller
no coração do frio**

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

Uma preciosa ajuda na cozinha: melhor qualidade e poupança de tempo



A CAREL, graças à sua experiência de mais de 30 anos no controle electrónico da temperatura, propõe uma nova solução para abatedores de temperatura.

Blast Chill é uma gama completa de controles e terminais do utilizador que, na sua versão de topo equipada com um ecrã gráfico, é capaz de satisfazer os utilizadores mais exigentes e sempre em busca de soluções inovadoras.



Intuição

Ecrã gráfico rico em ícones, intuitivo, que guia o utilizador com instruções e sugestões.



Higiene

Facilidade de limpeza graças à interface utilizador estudada para aplicações em ambiente alimentar.



Personalização

Ampla escolha e simplicidade de personalização graças ao frontal plástico e ao teclado de membrana.

O produto

Blast Chiller baseia a sua plataforma programável da série pCO e dispõe de uma interface de tipo gráfico (série pGD1) que oferece um menu (também multilingue) simples e rico em ícones.

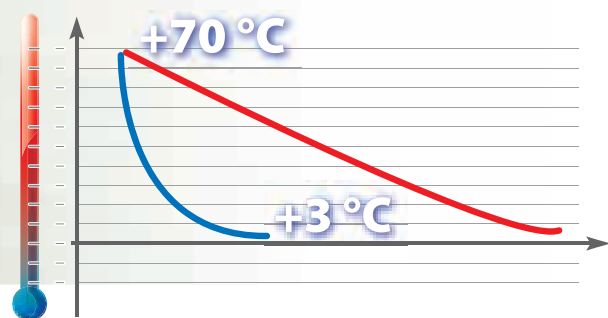
Principais funcionalidades:

- ciclos de abatimento e congelamento conformes às normativas (a tempo ou temperatura, hard ou soft);
- fase de conservação.

gestão de funções ou programações particulares:

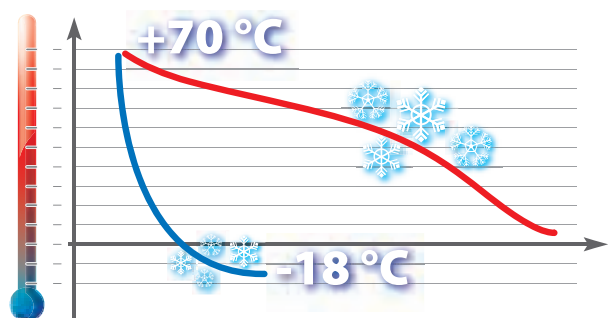
- criação de ciclos completamente personalizáveis;
- descongelações inteligentes para poupar energia;
- gestão optimal do tempo graças ao relógio integrado no instrumento.

Abatimento rápido



- sem abatedor
- com abatedor: reduz o tempo durante o qual o produto está exposto à temperatura de alto risco (proliferação bacteriana)

Congelamento rápido



- sem abatedor
- com abatedor: evita a formação de cristais de macro favorecendo que de cristais de micro

Níveis de acesso

Blast Chiller permite três níveis de acesso diferenciados e protegidos por password:

- **nível utilizador típico:** o cozinheiro tem acesso às principais funcionalidades como os ciclos de abatimento, a fase de conservação, os relatórios HACCP e a esterilização da máquina através de um menu gráfico simples e intuitivo;
- **nível instalador/encarregado da manutenção:** oferece a possibilidade de configurar os principais parâmetros de funcionamento da máquina;
- **nível utilizador experiente:** para personalizar/adaptar o controle à unidade através de uma configuração mais detalhada dos parâmetros.

Poupança de energia & HACCP

Em relação à gestão tradicional, Blast Chiller garante a contenção dos consumos de energia eléctrica, contribuindo assim para a redução dos custos e para o respeito pelo meio ambiente.

Depois de iniciar o ciclo de abatimento, o controle leva os alimentos a atingir as temperaturas desejadas de modo eficiente nos limites de tempo estabelecidos.

Esta solução permite monitorizar as temperaturas do produto alimentar em conformidade com as normas HACCP.

Em caso de necessidade, pode ainda sinalizar alarmes graves de não respeito dos limites de temperatura e de tempo programados.



Multifuncionalidade

Ciclos standard ou personalizáveis até 3 fases completamente configuráveis.



Conformidade normativa

Disponibilidade de relatórios HACCP completos para o controle (monitorização) dos alimentos.



Energy saving

Graças à selecção ou criação do ciclo melhor adaptado ao produto.

Estética personalizável



O frontal plástico amovível (6 teclas) para a montagem frontal e o teclado de membrana (8 teclas + 3 LED's) para a montagem nas costas do painel, completamente personalizáveis, oferecem a possibilidade de integrar o instrumento em perfeita sintonia com o design da própria aplicação.

Modelos disponíveis

código	descrição
BC00SMW000	topo de gama, terminal com montagem nas costas do painel com teclado de membrana, retroiluminação branca
BC00SPW000	topo de gama, terminal com montagem no painel com frontal plástico, retroiluminação branca
BC00XMW000	início de gama, terminal com montagem nas costas do painel com teclado de membrana, retroiluminação branca
BC00SMW000	início de gama, terminal com montagem no painel com frontal plástico, retroiluminação branca

Opções e acessórios

código	descrição
Sondas de trespassse	
NTCINF0600	IP67, 6 m, -50T110 °C
NTCINF0610	IP67, 6 m, -50T110 °C com cabo
NTCINF0340	IP67, -50T110 °C com cabo e elemento aquecedor 3 m
PT1INF0340	sonda tipo pt1000, IP67, 3 m, -50T200 °C com cabo e elemento aquecedor

código kit impressora: BCPZPRN00

Características técnicas

modelo	topo de gama	início de gama
entradas analógicas	até 5 (NTC, fino a 2 pt1000)	até 4 (NTC)
entradas digitais	até 8	até 6
saídas digitais	até 8	até 5
saídas analógicas	até 4	até 3
ciclos standard ¹	•	•
ciclos personalizáveis	•	•
fase de conservação	•	•
ecrã gráfico ²	•	•
línguas ³	5	5
real time clock	•	•
relatório HACCP	•	•
programação com chave	•	•
supervisão	•	•
impressora	•	•
buzzer	•	•
opção RS485	•	•
certificações	CE, UL	CE, UL

Notas

- abatimento/congelamento, a tempo/temperatura, soft/hard;
- rico em ícones, intuitivo, guia o utilizador com indicações e conselhos para a resolução de problemas;
- italiano, inglês, francês, alemão, espanhol.

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

A CAREL se reserva o direito de modificar as especificações dos seus produtos sem prévio aviso.