



CAREL

Blast Chiller
en el corazón del frío

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

Una ayuda valiosa en la cocina: mayor calidad y ahorro de tiempo



CAREL, gracias a su experiencia de más de treinta años en el control electrónico de la temperatura, presenta una nueva solución para los abatidores.

Blast Chiller es una gama completa de

controladores y terminales de usuario que, en la versión superior dotada de display gráfico, es capaz de satisfacer a los usuarios más exigentes siempre a la búsqueda de soluciones innovadoras.



Intuición

Display gráfico con muchos iconos, intuitivo, que guía al usuario con instrucciones y sugerencias.



Higiene

Facilidad de limpieza gracias a la interfaz del usuario estudiada para aplicaciones en ambientes alimentarios.



Personalización

Amplia gama de posibilidades y sencillez de personalización gracias al frontal de plástico y el tecla de membrana.

El producto

El Blast Chiller se basa en la plataforma programable serie pCO y dispone de una interfaz de tipo gráfico (serie pGD¹) que ofrece un menú (disponible en varios idiomas) sencillo y con muchos iconos.

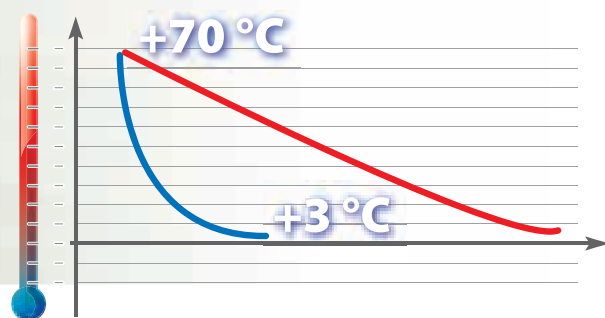
Funciones principales:

- ciclos de refrigeración y congelación conformes a las normativas (por tiempo o temperatura, hard o soft);
- fase de conservación.

Gestión de funciones o ajustes particulares:

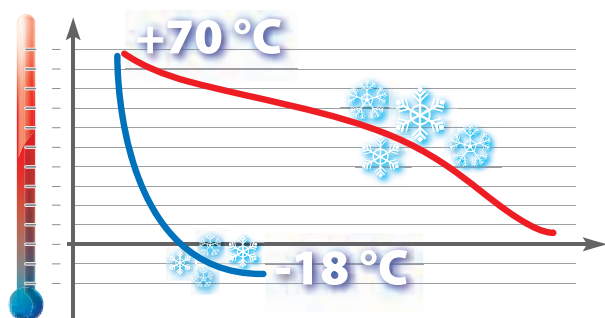
- creación de ciclos completamente personalizables;
- desescarches inteligentes para el ahorro energético;
- gestión óptima del tiempo gracias al reloj integrado en el instrumento.

Refrigeración rápida



- sin refrigerador
- con refrigerador: reduce el tiempo en el que el producto queda expuesto a la temperatura de alto riesgo (proliferación bacteriana)

Descongelación rápida



- sin refrigerador
- con refrigerador: evita la formación de macrocristales favoreciendo la de microcristales

Niveles de acceso

El Blast Chiller permite tres niveles de acceso diferenciados y protegidos por contraseña:

- **nivel de usuario típico:** el cocinero tiene acceso a las funciones principales, como los ciclos de refrigeración, la fase de conservación, los informes HACCP y la esterilización de la máquina a través de un menú gráfico sencillo e intuitivo;
- **nivel de instaladores/mantenedor:** permite la posibilidad de configurar los principales parámetros de funcionamiento de la máquina;
- **nivel de usuario experto:** para personalizar/adaptar el control a la unidad a través una configuración más detallada de los parámetros.

Ahorro energético y HACCP

Respecto a la gestión tradicional el Blast Chiller garantiza la reducción de los consumos de energía eléctrica, contribuyendo de este modo a reducir los costes y a aumentar la protección del medioambiente.

Una vez iniciado el ciclo de refrigeración, el control hace que los alimentos alcancen las temperaturas deseadas de forma eficaz en los límites de tiempo establecidos.

Esta solución permite monitorizar las temperaturas del producto alimenticio en conformidad con las normas HACCP.

En caso de necesidad, además, señaliza alarmas graves asociadas a los límites de temperatura y de tiempo ajustados.



Multifuncionalidad

Ciclos estándar o personalizables hasta de 3 fases completamente configurables.



Conformidad con la normativa

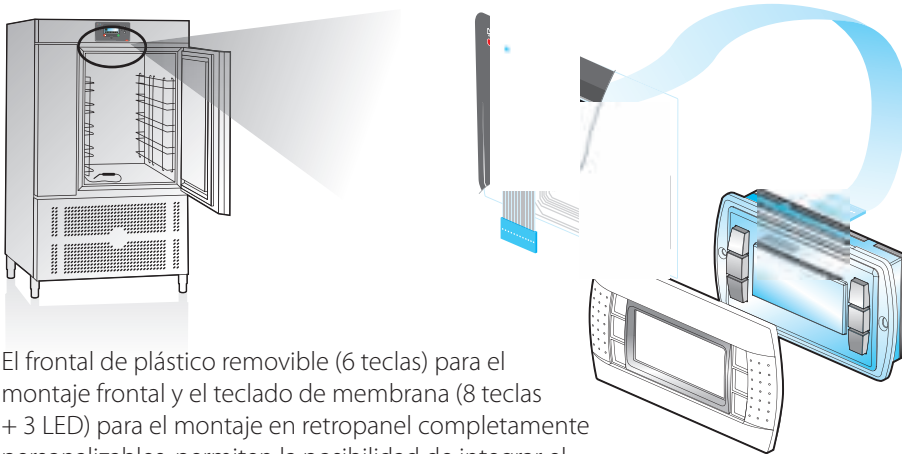
Disponibilidad de informes HACCP completos para el control (monitorización) de los alimentos.



Ahorro de energía

Mediante la selección o la creación del ciclo más adecuado al producto.

Estética personalizable



El frontal de plástico removible (6 teclas) para el montaje frontal y el teclado de membrana (8 teclas + 3 LED) para el montaje en retropanel completamente personalizables, permiten la posibilidad de integrar el instrumento en perfecta sintonía con el diseño de la propia aplicación.

Modelos disponibles

código	descripción
BC00SMW000	gama alta, terminal para montaje en retropanel con teclado de membrana, retroiluminado blanco
BC00SPW000	gama alta, terminal para montaje en panel con frontal de plástico, retroiluminado blanco
BC00XMW000	gama baja, terminal para montaje en retropanel con teclado de membrana, retroiluminado blanco
BC00SMW000	gama baja, terminal para montaje en panel con frontal de plástico, retroiluminado blanco

Opciones y accesorios

Código	Descripción
Sondas ensartables	
NTCINF0600	IP67, 6 m, -50T110 °C
NTCINF0610	IP67, 6 m, -50T110 °C con empuñadura
NTCINF0340	IP67, -50T110 °C con empuñadura y elemento calefactor 3 m
PT1INF0340	Sonda tipo pt1000, IP67, 3 m, -50T200 °C con empuñadura y elemento calefactor

Código kit impresora: BCPZPRN00

Características técnicas

modelo	gama alta	gama baja
entradas analógicas	hasta 5 (NTC, hasta 2 pt1000)	hasta 4 (NTC)
entradas digitales	hasta 8	hasta 6
salidas digitales	hasta 8	hasta 5
salidas analógicas	hasta 4	hasta 3
ciclos estándar ¹	•	•
ciclos personalizables	•	•
fase de conservación	•	•
display gráfico ²	•	•
idiomas ³	5	5
reloj de tiempo real	•	•
informe HACCP	•	•
programación con llave	•	•
supervisión	•	•
impresora	•	•
zumbador	•	•
opción RS485	•	•
certificaciones	CE, UL	CE, UL

Notas

- refrigeración/congelación, por tiempo/temperatura, soft/hard;
- muchos iconos, intuitivo, guía del usuario con indicaciones y consejos para la resolución de los problemas;
- italiano, inglés, francés, alemán, español.

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 se reserva la posibilidad de modificar o cambiar las características de sus productos, sin previo aviso.