

Proyecto

Cantidad

Número de artículos

Modelo especificado:

Sección CSI 11400

Blast Chiller bajo mostrador y vertical



Modelo vertical de TBC13
(con impresora de etiquetas y ruedas como opción)



(con ruedas como opción)
Modelo bajo mostrador de TBC5

Características estándar de alta calidad

- Control Epicon con pantalla táctil
- Exterior e interior de acero inoxidable
- Mesa de trabajo de acero inoxidable (TBC5)
- Impresora de datos de ciclo en el equipo
- Puerto USB para descargar los datos de los ciclos y para las actualizaciones del software
- Modo de mantenimiento automático después de cada ciclo de enfriamiento o congelamiento
- En el Blast Chiller TBC13 se acomodan 13 charolas de 18x 26" o 26 charolas para alimentos de 12x 20" en
En el Blast Chiller TBC5 se acomoda 5 charolas de 18x 26" o 10 charolas profundas para alimentos de 12x 20 x 2 1/2"
- Tres sondas removibles para alimentos y tres temporizadores de alimentos que permite colocar múltiples lotes con facilidad con o sin las sondas.
- Puerta de acero inoxidable con bisagras y con cerradura cilíndrica
- La puerta puede quedarse abierta o auto cerrarse.
- Manija metálica garantizada de por vida en la puerta y bisagras de leva alzadora
- Empaques magnéticos de limpieza EZ en la puerta
- Juego de 4 patas ajustables de acero inoxidable de 6" de alto
- Garantía de tres años en partes y mano de obra
- Garantía adicional de dos años en las partes del compresor

Control exclusivo Epicon

Dos formas de operar

- 1) Automática: Manos libres para el inicio del ciclo
- 2) Manual: Enfriamiento según la temperatura y el tiempo de la receta

Cuatro configuraciones de enfriamiento

- 1) ESTÁNDAR: Para la operación de enfriamiento básica
- 2) VELOCIDAD: Reduce el tiempo de enfriamiento a un 10%
- 3) DELICADO: Para enfriar los alimentos listos para degustarse
- 4) ENERGÍA: Ahorro de energía de aproximadamente 10%.

Ajuste de temperaturas y tiempos

Las temperaturas se muestran en grados Fahrenheit o Celsius

Administración de datos y de deshielo avanzado

Memoria de datos de 90 días para cada ciclo



Serie
TBC

Modelo bajo mostrador de 5 charolas	TBC5
Modelo vertical de 13 charolas	TBC13

El enfriamiento inadecuado está dentro de las causas frecuentemente mencionadas de enfermedades transmitidas por los alimentos; por ello, el proceso de enfriamiento rápido (blast chill) es una parte importante de cualquier programa de seguridad alimenticia. Sin embargo, la operación diaria sustentable de los equipos que hacen este enfriamiento es clave, por lo que el uso de estos equipos es fundamental. Es por eso que los Blast Chillers de Traulsen hacen un enfriamiento rápido con el control exclusivo Epicon. Este control tiene dos modos de trabajo, automático y manual. El primero funciona poniendo la sonda para alimentos en el producto caliente. De inmediato, el ciclo de enfriamiento inicia en 60 segundos sin la necesidad de apretar ningún botón. El segundo permite al operador programar fácilmente los parámetros de cada ciclo como la temperatura. Inclusive en este modo si el ciclo no es el adecuado, puede programarse de forma correcta o iniciarse manualmente. El control inicia de manera automática el ciclo de enfriamiento en 5 minutos de acuerdo a las configuraciones predeterminadas (cuando se utilizan las sondas). Con el control Epicon, el enfriamiento y los datos de los ciclos son el conjunto para garantizar que los Blast Chillers de Traulsen son los equipos ideales para cualquier uso de Food Service o Food Retail, como cocinar, enfriar alimentos listos para degustarse, congelar de manera rápida y cuajar helado y gelatinas, etc. Como todos los productos de Traulsen, los Blast Chillers se diseñan y se fabrican en Estados Unidos.

Opciones y accesorios para el modelo TBC5

- Impresora de etiquetas dentro del equipo (las etiquetas son para pegarlas a los recipientes de los productos)
- Juego de cuatro ruedas con freno de 4 5/8" de alto
- Juego de cuatro ruedas con freno de 6" de alto
- Parte posterior de acero inoxidable
- Bisagras a la izquierda o la derecha en la puerta

Opciones y accesorios para el modelo TBC13

- Impresora de etiquetas dentro del equipo (las etiquetas son para pegarlas a los recipientes de los productos)
- Paquete para correccionales
- TBCACC-BMCE: Evaporador de condensado de capacidad promedio
- TBCACC-LBMCE: Evaporador de condensado de alta capacidad
- Juego de cuatro ruedas con freno de 4 5/8" de altura
- Juego de cuatro ruedas con freno de 6" de altura
- Bisagras a la izquierda o la derecha en la puerta
- Usos remotos
- Condensador independiente de enfriamiento de agua para conexión al glicol (consulte al fabricante)
- Opción para hornos combi (a los carros combi de 36" de alto con carros banqueteros 24 1/2" de ancho, 31 3/4" de alto x 27 1/2" de largo se le puede poner las ruedas o las patas de 6")

Listado por los Underwriters Laboratories Inc.,
Para los estándares de seguridad de Estados Unidos y Canadá y la NSF International de acuerdo con la ANS/NSF7.



Traulsen
4401 BLUE MOUND RD
Tel: 1(800) 825-82280

FT. WORTH, TX 76106

www.traulsen.com

Traulsen

Proyecto

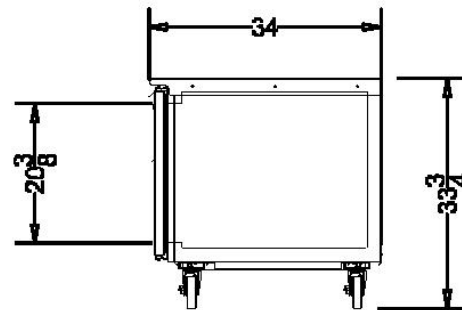
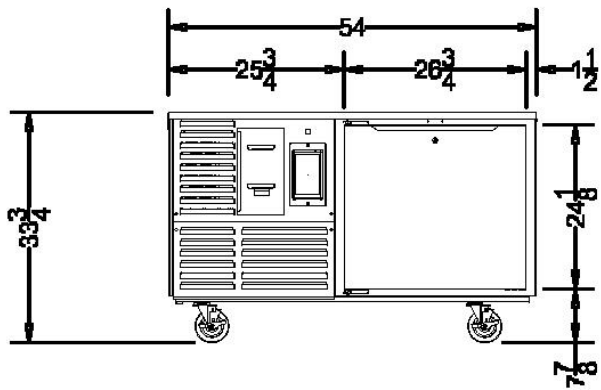
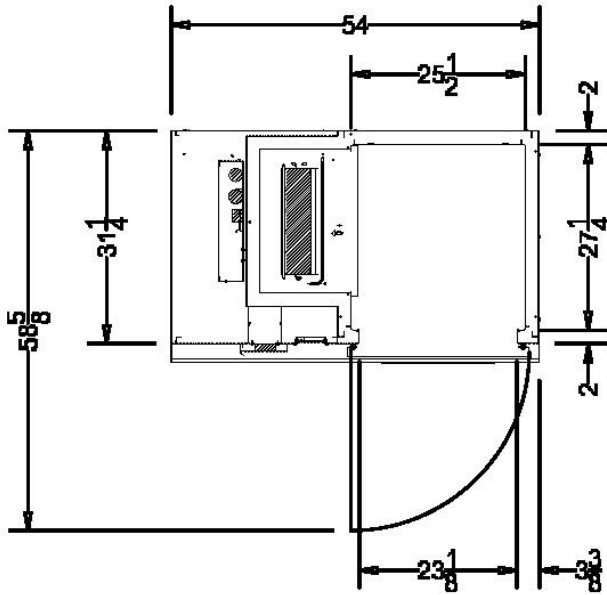
Cantidad

Número de artículos

Modelo especificado:

Sección CSI 11400

Modelo bajo mostrador de TBC5



Proyecto

Cantidad

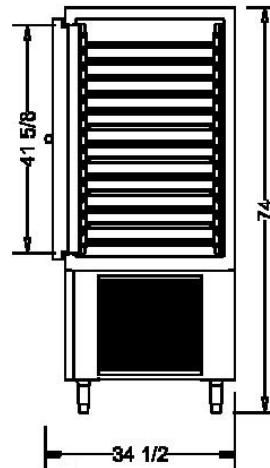
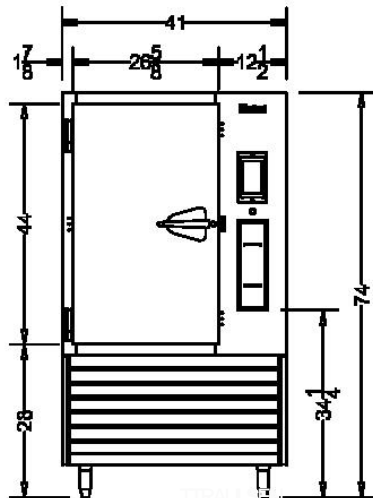
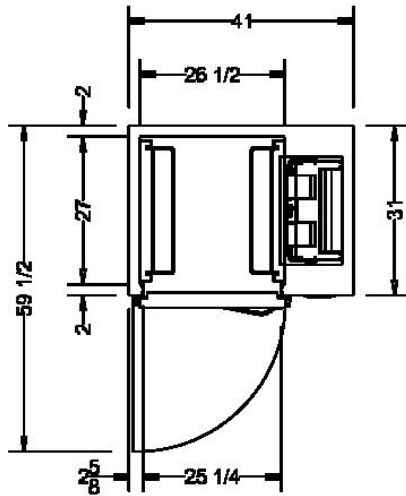
Número de artículos

Modelo especificado:

Sección CSI 11400

Modelo vertical de TBC13

NOTA: Se necesita un espacio de 5 1/2" para los lados y la parte posterior en una temperatura ambiente igual o menor a 105°F y espacio de 3" para los lados y la parte posterior en una temperatura ambiente igual o menor a 86°F.



TRAULSEN
4401 BLUE MOUND RD
WORTH, TX 76106

Traulsen
4401 BLUE MOUND RD
Tel: 1(800) 825-82280
www.traulsen.com

FT. WORTH, TX 76106



Proyecto

Cantidad

Número de artículos

Modelo especificado:

Sección CSI 11400

Especificaciones

Fabricación, asilamiento y componentes

El interior y los lados, el frente, la puerta y la parte superior son de acero inoxidable. La parte posterior exterior y la parte inferior son de acero galvanizado de calibre pesado. La puerta que puede quedarse abierta cuenta con una cerradura cilíndrica y bisagras de auto cierre con leva alzadora garantizada de por vida. El empaque de limpieza EZ de Santoprene en la puerta simplifica la limpieza y aumenta su durabilidad. La resistencia de anticondensado está debajo de la abertura de la puerta. Tanto el gabinete como la puerta están aislados con espuma de alta densidad sin clorofluorocarbonos en vez de polietileno.

Sistema de refrigeración

El sistema de refrigeración independiente de alta densidad que usa refrigerante R-404A está conectado con el sistema de circulación de aire avanzado para enfriar rápidamente los productos calientes de una manera segura a través de la zona de peligro HACCP. Este sistema de refrigeración tiene un dispositivo de medición de válvula de expansión termostática, un serpentín del evaporador de alta humedad, un ventilador del evaporador de alta velocidad, un compresor hermético de aire frío (2 para el modelo TBC13), deshielo de gas caliente y un evaporador de condensado automático. El modelo TBC13 requiere de un drenado en el piso o de un evaporador de condensado opcional para quitar el condensado. El serpentín del condensador está al frente para facilitar la limpieza. El deshielo se realiza de forma automática y los intervalos entre los ciclos de deshielo pueden ajustarse para que se adapten de mejor manera a sus necesidades de operación. Los dos modelos de Blast Chiller TBC5 y TBC13 cuentan con un cable de 9' y una clavija.

Interior (TBC5)

El interior estándar de este equipo consta de 5 pares de deslizadores de charolas. En cada par (nivel) pueden acomodarse dos charolas de 12" x 20" x 2-1/2" (máximo 10) o una charola de 18" x 26" por nivel (máximo 5).

Interior (TBC13)

El interior estándar de este equipo consta de 13 pares de deslizadores de charolas. En cada par (nivel) pueden acomodarse dos charolas de 12" x 20" x 2-1/2" (máximo 26) o una charola de 18" x 26" por nivel (máximo 13).

Operación de enfriamiento rápido

En el modo estándar de enfriamiento rápido, la circulación del aire realiza un ciclo entre 10 y 14°F en la zona de alimentos para enfriar de forma rápida un producto sin congelarlo. Las temperaturas pueden ajustarse entre 40 y -5°F. Cuando se congela un producto, las temperaturas del aire harán un ciclo a -25°F en la zona de alimentos. Durante los ciclos de enfriamiento y congelamiento, las sondas para alimentos miden y registran las temperaturas internas del producto. Una vez que se completa el ciclo, el Blast Chiller le avisa de ello al operador con una alarma audible y cambia de manera automática al modo de mantenimiento a la temperatura predeterminada (37°F) o a la temperatura programada por el operador.

Funciones básicas del controlador

Para facilitar su uso, el control Epicon de pantalla táctil es resistente al agua y está protegido con un biselado de acero inoxidable de calibre pesado. Con las tres sondas para alimentos, el control monitorea la operación de los ciclos y los registros de todos los datos requeridos para el cumplimiento HACCP. Los datos pueden imprimirse al final de cada ciclo con la impresora que viene en el equipo y/o descargarse más tarde desde la memoria en donde se guardan por 90 días. Los nombres del producto y del usuario pueden ingresarse de manera manual al inicio o al final de cada ciclo de enfriamiento en caso de que así lo desee o cargarlos y guárdalos con anticipación.

Modo automático

El control brinda la función "manos libres" para iniciar un ciclo. Al colocar la sonda disponible en el producto caliente (a 90°F o a mayor temperatura), iniciará el ciclo de enfriamiento rápido en 60 segundos.

Modo manual

Los parámetros de ciclo del cliente (método de enfriamiento, tiempo y temperatura) pueden ajustarse cada vez que se usen o al ingresar el nombre en el menú de producto para brindar enfriamientos y congelamientos consistentes a través de los requisitos de diferentes productos. Si el operador no completa la programación de un ciclo, el control iniciará de forma automática después de 5 minutos desde la última vez que se apretó un botón (siempre y cuando se haya colocado la sonda en el producto caliente).

Garantías

Este equipo tiene una garantía de tres años en partes y mano de obra en todos los componentes y en el gabinete y una garantía de dos años adicionales sólo en el compresor.

Carga del producto para TBC5	Tiempo de enfriamiento de 135°F a 40°F
50 (lbs.)	85
75 (lbs.)	140
100 (lbs.)	180
Carga del producto para TBC13	Tiempo de enfriamiento de 135°F a 40°F
75 (lbs.)	85
100 (lbs.)	90
125 (lbs.)	100
150 (lbs.)	120
200 (lbs.)	140

DATOS DIMENSIONALES ¹

	TBC5	TBC13 ²
12" x 20" x 2 1/2"	9.2 (267 cu l)	18.3 (518.2 cu l)
18" x 26" Largo	10	26
Ancho, solo el cuerpo del gabinete	5	13
Ancho de la puerta	54 (137.2 cm)	41 (104.1 cm)
Altura de la puerta	34 7/8 (88.8 cm)	35 (88.8 cm)
Altura con las patas o las ruedas de 6"	34 (86.4 cm)	31 (78.7 cm)
	58 5/8 (148.9 cm)	59 1/2 (151.1 cm)
	23 1/8 (58.7 cm)	25 1/8 (64.1 cm)
	20 3/8" (69.9 cm)	41 5/8" (105.7 cm)
	33 3/8" (85.7 cm)	74 (188 cm)
Voltaje		
Cable y clavija (clavija tipo NEMA)		
Alimentación de cable a tierra		
Amperes de carga total	115/60/1	208-230/115/60/1
Amperaje del circuito (mínimo)	SI (5-20P)	SI (L14-20P)
DATOS DE REFRIGERACIÓN		
Refrigerante	3	4
Compresor de enfriamiento rápido de 1 1/2" HP a BTU/HR	13.3	13.4
Compresor de enfriamiento rápido de 1 HP a BTU/HR	20	20
Compresor de mantenimiento de 1/2 HP a BTU/HR	R-404A	R-404A
	n/a	5710
	4300	n/a
	n/a	2820

NOTAS:

- Los números en paréntesis representan el equivalente métrico
- El modelo TBC13 requiere que se quite el condensado a través de drenado del piso o del kit opcional de evaporador de condensado. Vea la ficha técnica TR35801 para tener más información.

REQUISITOS DE ESPACIO PARA EL BLAST CHILLER TBC13

Se necesita un espacio de 5 1/2" a los lados y en la parte posterior en una temperatura ambiente igual o menor a 105°F y 3" en una temperatura ambiente igual o menor a 86°F.

NOTA: Cuando ordene su equipo, especifique el lado de las bisagras de la puerta, si quiere patas o ruedas o alguna opción o accesorio. El desarrollo continuo de nuestros equipos puede requerir cambios sin previo aviso. No. de parte TR35929 (REV. 09-18-15)