

SkyLine Chills

Blastchiller-freezer 100-70 kg, 10x 2/1GN, rechts draaiende deur, R452a

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



727908 (EBFA12HE)

BLASTCHILLER-FREEZER
100-70 kg, 10x 2/1-40GN of
10x 600x400 mm,
touchpanel, rechts
draaiende deur, koelmiddel
R452a, 400V-50-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-freezer voor 10x 2/1-40GN, 10 bakkerijnorm 400x600 mm of 36 ijsbakken (165x360x125 mm), zonder geleiders. Koelcapaciteit: 100 kg van 90°C naar +3°C in 1,5 uur. Vriescapaciteit: 70 kg van 90°C naar -18°C in 4 uur. De 100 kg SkyChill blastchiller kan worden gecombineerd met de SkyLine oven 10x 2/1GN. Touchpanel bediening. OptiFlow lucht circulatie met 7 snelheden. Handmatig: zelf in te stellen koelwijze. Automatisch: selecteer uit 10 voedsel soorten met 100+ voor-ingestelde varianten. Geprogrammeerd: programmeerbaar met 1000 programma's, voor 16 stappen. Blastchilling (-41/+10°C) met automatische overgang naar de bewaartemperatuur op +3°C. Blastfreezing (-41/+10°C) met automatische overgang naar de bewaartemperatuur op -22°C. Softchilling (losse producten, 0°C), hardchilling (massieve producten, -20°C), shockfreezing (-41°C). Cruise Cycle, waarbij automatisch de juiste instellingen gekozen worden. Turbo cooling: continu programma. Speciale programma's: chill sous-vide, snel ontdooien, schepijs programma, rijzen, vertraagd rijzen, yoghurt programma, chocolade programma, sushi & sashimi. Kerntemperatuurmeter met 3 voelers in de insteek pen. Multitimer, instelling tot 20 koeltijden. Uitgestelde starttijd. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP. Vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), geïsoleerd met 75 mm polyurethaan met cyclopentaan gasinjectie. Inwendig ronde hoeken. Uitneembare ophangrails voor de optionele geleiders. Aggregaat met handmatige of automatische ontdooiing. Koelmiddel R452a. Rechts draaiende deur met randverwarming.

Uitvoering

- Bewaar temperatuur van +3°C voor koelen en -22°C voor vriezen, automatisch geactiveerd aan het eind van elke cyclus, voor energie besparing en het vasthouden van de eind temperatuur (handmatige activatie is ook mogelijk).
- Blastchilling cyclus: 100 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- X-Freeze cyclus (+10°C tot -41°C), perfect voor blastfreezing van alle soorten producten (rauw, half gaar of volledig gaar).
- Lite-Hot cyclus (+40°C tot -18°C), perfect voor bereiding met lage verwarming.
- Turbo koeling: non-stop koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- Automatische koeling met 10 voedselgroepen (vlees, gevogelte, vis, sauzen en soepen, groenten, pasta/rijst, brood, hartig en zoet gebak, nagerecht, snel koelen van dranken) met meer dan 100 voorgeprogrammeerde varianten. Dankzij de automatische herkenningsfase optimaliseert de blastchiller het koelproces overeenkomstig de grootte, de hoeveelheid en het soort voedsel om tot het gewenste resultaat te komen. Realtime overzicht van de koelparameters. Mogelijkheid tot aanpassing en opslag tot 70 varianten per voedselgroep.
- Cycli +:
 - Cruise cycle (patent EP1716769B1 en gerelateerd) de blastchiller stelt automatisch de parameters in voor de meest optimale cyclus (werking is met kerntemperatuurmeter)
 - Rijscyclus
 - Vertraagde rijscyclus
 - Snel ontdooien van bevroren producten
 - Sushi&Sashimi (anisakis-vrij product)
 - Chill Sous-vide
 - Schepijs
 - Yoghurt
 - Chocolade
- Geprogrammeerde koeling: tot 1000 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de blastchiller, zodat iedere keer opnieuw exact hetzelfde koelproces gebruikt wordt. De recepten kunnen ingedeeld worden in 16 verschillende categorieën, voor een georganiseerde indeling. Koeling tot 16-stappen is mogelijk.
- MultiTimerfunctie voor instelling tot 20 verschillende koeltijden voor diverse producten die gelijktijdig in de blastchiller zijn, voor verhoogde flexibiliteit en excellente resultaten. Tot 200 MultiTimer programma's kunnen opgeslagen worden.
- OptiFlow lucht verdeel systeem voor een maximale prestatie in egaliteit voor koelen of verwarmen en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de blastchiller binnenruimte in combinatie met de hoog precieze ventilator met variabele snelheid.
- Ventilator met 7 snelheden. De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.
- 3-punts multisensor kerntemperatuurmeter voor hoge precisie en voedselveiligheid.
- Een cyclus met de kerntemperatuurmeter maakt gebruik van ARTE 2.0 (Algorithm for Remaining Time

Goedkeuring

Estimation - patent US7971450B2 en gerelateerd) voor aanduiding van de resterende programmatijd en een makkelijke planning van de werkzaamheden.

- Instelbare functies voor voorcoelen en voorverwarmen.
- Automatisch en handmatig ontdooien en drogen.
- De werking is gegarandeerd tot 43°C omgevingstemperatuur (klimaatklasse 5).
- [NOT TRANSLATED]
- Multifunctioneel intern rek geschikt voor gastronom, bakkerij platen en schepijs bakken.

Constructie

- Ingebouwd koelaggregaat.
- Magneetventiel voor automatische regeling van de gasdruk in het thermodynamische circuit.
- De belangrijkste onderdelen zijn van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Verdampers met roestwerende bescherming.
- Motor en ventilator zijn IP54 beschermd en waterdicht.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Uitneembare magnetische deurrubbers met hygiënisch ontwerp.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdampers voor reiniging.
- De deurstopper houdt de deur open, zodat nare luchtjes vermeden worden.
- Automatische randverwarming van de deur.

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

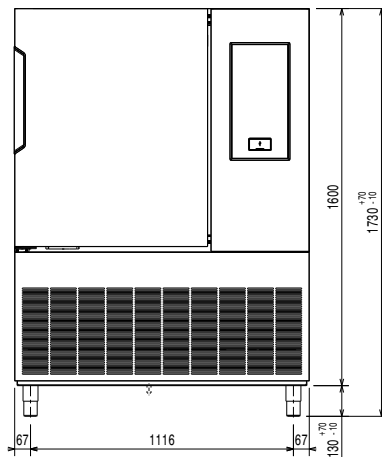
- Hoog resolutie touchpanel (instelbaar in meer dan 30 talen), kleurenblind vriendelijk.
- Met SkyDuo zijn de oven en de blastchiller-freezer met elkaar verbonden en kunnen communiceren om de gebruiker door het cook & chill proces te leiden voor optimalisatie van tijd en efficiëntie (SkyDuo is leverbaar als optionele accessoire).
- Foto's kunnen ingevoerd worden voor volledig maatwerk van de cycli.
- Make-it-Mine functie voor volledige personalisatie en beveiliging van persoonlijke instellingen.
- SkyHub laat de gebruiker op de homepage zijn favoriete functies indelen voor directe toegang.
- MyPlanner werkt als een agenda zodat de gebruiker zijn dagelijkse bezigheden kan indelen en ontvangt dan gepersonaliseerde alarmeringen voor iedere taak.
- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, algemene koelprogramma's en configuraties.
- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).
- Materiaal voor training en begeleiding zijn makkelijk toegankelijk door het scannen van QR codes met mobiele apparaten.
- Automatische verbruiksweergave aan het einde van de cyclus.

Duurzaamheid

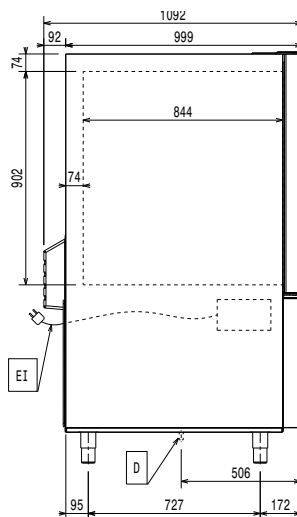


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Zero Waste biedt chefs handige tips om voedselverspilling te minimaliseren.
Zero Waste is een bibliotheek met automatische bereidingen:
 - geef vers voedsel dat bijna over de datum is (bijv. van melk naar yoghurt) een tweede leven.
 - maak authentieke en smakelijke gerechten van overrijp fruit en groenten (die doorgaans als ongeschikt voor de verkoop worden beschouwd).
 - gebruik vaak weggegooid etenwaren (bijv. wortelschillen).

Front aanzicht

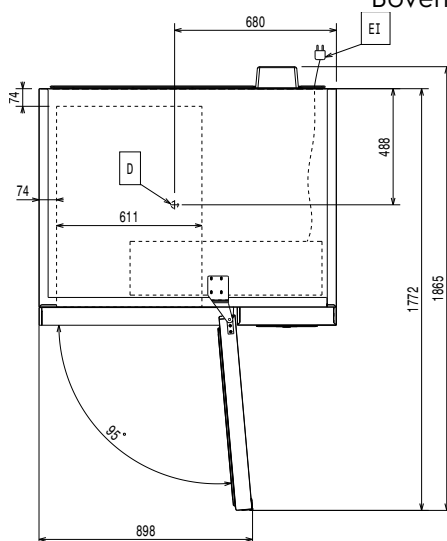


Zij aanzicht



D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

Elektrisch vermogen en vermogen verwarming zijn noodzakelijk voor de installatie.

Voltage 380-415 V/3N ph/50 Hz

Vermogen verwarming 1.9 kW

Water

Afvoer aansluiting 1 1/2

Opstelling

Vrije ruimte rondom de blastchiller 5 cm aan de zijkanten en de achterzijde

Zie de handleiding voor gedetailleerde informatie over de opstelling en aansluiting van de blastchiller.

Capaciteit

10x 2/1-40 GN, 20x 1/1-40 GN

Aantal Gastronorm bakken

Aantal Bakkerijnorm platen 10x 400x600 mm

De standaard levering is zonder geleiders, geleiders of beladingrekken zijn optioneel leverbaar

Aantal en type roosters 10 (GN 2/1; 600x800)

Aantal en type bassins 21 (360x250x80h)

Algemene gegevens

Type condensorkoeling Lucht

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 1250 mm

Externe afmetingen, breedte 1092 mm

Externe afmetingen, diepte met geopende deur 1867 mm

Externe afmetingen, hoogte 1735 mm

Interne afmetingen, lengte 611 mm

Interne afmetingen, breedte 844 mm

Interne afmetingen, hoogte 902 mm

Gewicht, netto 278 kg

Isolatie dikte 75 mm

Aantal ophangpunten en onderlinge afstand 29; 28.5 mm

Waterdichtheid index IPX4

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit

Productinformatie (EU Regelgeving Commissie 2015/1095)

Test uitgevoerd in een controle ruimte bij 30°C voor koelen/vriezen (+10°C/-18°C) van een volledige belading met 40 mm diepe bakken gevuld met aardappel puree egaal verdeeld tot een hoogte van 35 mm met een start temperatuur tussen 65° en 80°C binnen 120/270 min.

Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C) 95 min

Capaciteit bij volledige belading (blastchilling) 100 kg

Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C) 247 min

Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing) 60 kg



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Blastchiller-freezer 100-70 kg, 10x
2/1GN, rechts draaiende deur, R452a

Capaciteit bij volledige
belading (blastfreezing) 60 kg

ISO certificaat

ISO standaard ISO 9001; ISO 14001; ISO
45001; ISO 50001

Duurzaamheid

Amperage 11.5 Amps
Geluidsniveau <70 dBA
Koelmiddel R452A
GWP index 2141
Koelvermogen 6790 W
Energie verbruik per cyclus
(blastchilling) 0.0708 kWh/kg
Energie verbruik per cyclus
(blastfreezing) 0.2016 kWh/kg
Klimaat klasse 5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 3-SENSOR PNC 880582
KERNTEMPERATUURMETER
voor SkyChill blastchiller-
freezer



SkyLine ChillS
Blastchiller-freezer 100-70 kg, 10x 2/1GN, rechts draaiende deur, R452a
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.