

SkyLine Chills

Tehojäähdytys-pakastuskaappi 20GN 1/1 100/85 kg - CO2

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


725165 (EBFA2IRECO)

 SkyLine tehojäähdytys-
 pakastuskaappi 100/85kg -
 20 gn 1/1, keskuskuone, CO2+
 venttiili

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyChill S on tehojäähdytys-pakastuslaite, jossa yhdistyvät korkea tehokkuus ja helppokäyttöisyys. Laitteessa on selkeä kosketusnäyttö, josta kaikki toiminnot on helposti hallittavissa. Valittavissa on useita eri jäähdytys- ja pakastusjaksoja, joita ohjataan aika- tai lämpömittariohjatuksi. Laitteessa on myös lämpöjakso ja tehojäähdytyslaitetta voidaan käyttää jopa sulatuskaappina.

Valittavissa on kolme eri käyttötilaa: automaattinen, ohjelmat ja manuaalinen. Automaattitilasta löytyvät eri ruokakategoriat selkein kuvakkein, josta käyttäjän tarvitsee vain valita ruokatyypin ja tehojäähdytyslaite suorittaa jäähdytysprosessin automaattisesti. Omia ohjelmia voidaan tallentaa jopa 1000 kappaletta (16 vaiheisia) tehojäähdyttimen ohjelmakirjastoon ja manuaalinen tila on perinteinen jäähdytystapa, jossa valitaan prosessin parametrit manuaalisesti.

SkyDuo: tehojäähdytyslaite on mahdollista varustaa (lisävaruste) SkyDuo yhteydellä. Uuni ja tehojäähdytyslaite viestivät keskenään ja toimivat täydellisesti synkronoituna nopeuttaen Cook&Chill prosessia

Ominaisuudet

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Jäähdytyskapasiteetti: 100 kg +90 °C:sta +3 °C:een alle 90 minuutissa
- Jäähdytysjakso (+10 °C:sta -41 °C:een) automaattisin esiasetuksin:
 - Pehmeä jäähdytys (ilmanlämpötila 0 °C) sopii parhaiten herkälle ruoalle ja pienille annoksille
 - Nopea jäähdytys (ilmanlämpötila -20 °C) sopii parhaiten kiinteälle ruoalle ja kokonaisille lihoille
- X-Freeze jakso (+10 °C:sta -41 °C:een): sopii parhaiten kaikenlaisen ruuan (raa'an, osittain tai kokonaan kypsennetyn) tehopakastamiseen.
- Lämpöjaksot (+40 °C:sta -18 °C:een): sopii parhaiten valmistukseen kevyellä lämmöllä.
- Turbojäähdytys: laite toimii jatkuvasti halutussa lämpötilassa, sopii parhaiten jatkuvaan tuotantoon.
- Automaattitila sisältää 10 ruokaperhettä (liha, siipikarja, kala, kastikkeet ja keitto, vihannekset, pasta/riisi, leipä, suolaiset ja makeat leivonnaiset, jälkiruoat, juomien pikajäähdytys) yli 100 esiohjelmoidulla variaatiolla. Automaattisessa tunnistusvaiheessa tehojäähdytyslaite optimoi pakastusprosessin siinä jäähdytettävän elintarvikkeen koon, määrän ja tyyppin mukaisesti saavuttaen valitut tulokset. Jäähdytysparametrien reaaliaikainen yhteenveto ja näyttö. Mahdollisuus personoida ja tallentaa jopa 70 variaatiota ruokaperheitäin.
- Cycles+: Cruise jakso valitsee automaattisesti nopeimman ja parhaan jäähdytyksen parametrit (toimii lämpötila-anturin avulla): Pikasulatus, Sushi&Sashimi (anisakiasivapaa ruoka), Sous-vide jäähdytys, Jäätelö
- Ohjelmatila: 1000 ohjelmaa voidaan tallentaa tehojäähdytyslaitteen muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoimalla tehostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 20 eri jäähdytysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- 3-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa tarkan prosessihallinnan.
- Lisävarusteena saatava 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaimman tarkkuuden prosesseissa.
- Ohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet
- Jäljellä olevan ajan arviointi lämpötila-anturilla ohjatuille jaksolle. Järjestelmä perustuu tekoälytekniikkaan (ARTE 2.0), jonka avulla toiminnot saadaan helpommin suunniteltua.
- Mukautettava esijäähdytystoiminto
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- Make-it-mine-toiminnolla voidaan personalisoida laitteen käyttökokemus tai esimerkiksi lukita käyttöliittymä.
- SkyHub toiminnolla käyttäjä voi ryhmitellä suosikkitoimintonsa yhdelle kotisivulle, josta ne ovat heti käytettävissä.
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työstä

HYVÄKSYNTÄ:

jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.

- USB portti HACCP-tietojen lataamiseen, sekä jäähdytysohjelmien ja asetusten jakamiseen.
- Yhteysvalmis keittiölaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)
- Koulutusta ja tukimateriaaleja saatavilla helposti skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.
- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhdeluokka 5).
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.
- [NOT TRANSLATED]

Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Pääosat valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Höyrystimessä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojuattu IP23-suojauksella
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiivistys ja ovesa hygieeninen rakenne
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen muodostumisen välttämiseksi.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karmit
- Vesiliitäntöjä ei tarvita. Vesi voidaan johtaa viemäriin, mutta voidaan myös kerätä lisävarusteena saatavaan vesisäiliöön.

Vastuullisuus



- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdytyslaitteet yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa optimoiden ajan käyttöä ja tehokkuutta (SkyDuo-sarja on saatavana lisävarusteena).
- Ihmiskeksinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

Lisävarusteet

- Rilsan ritilä 600x400mm tehojähd. kaapit PNC 880294
- 6 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880566
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria tehojäähdytyskaappiin PNC 880567
- 3 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880582
- Laipalliset jalat tehojäähdytyslaitteeseen PNC 880589
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) PNC 922036

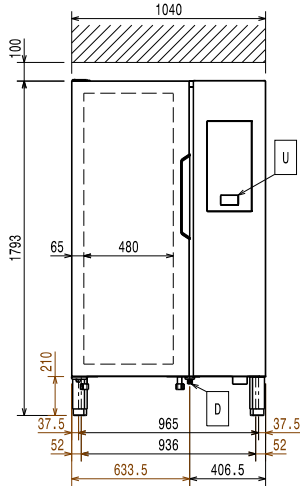
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062
- Kananpaistoteline GN 1/2 (4 kanaa per teline) PNC 922086
- Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille, rei'itetty (400x600x38 mm) PNC 922189
- Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini (400x600x20 mm) PNC 922190
- Leivinpelti 4 reunaa, alumiini (400x600x20 mm) PNC 922191
- Paistokori uuniin, 2 kpl PNC 922239
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per teline) PNC 922266
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin PNC 922324
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin PNC 922325
- Varrasteline PNC 922326
- 4 pitkää varrasta PNC 922327
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 PNC 922362
- Lämpöhuppu 20 GN 1/1 PNC 922365
- Connectivity HUB - SIM (reititin) ethernet + WiFi + 4G PNC 922399
- Connectivity HUB - LAN (reititin) ethernet + Wifi PNC 922412
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652
- Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm johdeväli PNC 922683
- Varras lampaalle (paino max. 12 kg) - GN 1/1 uunit PNC 922709
- Varras lampaalle (30 kg asti) - 20 GN 1/1 uunit PNC 922710
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714
- Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm johdeväli PNC 922753
- Johdevaunu 16 GN 1/1 - 80 mm johdeväli PNC 922754
- Bankettivaunu 54 lautaselle 20 GN 1/1 uunit, johdeväli 74 mm PNC 922756
- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm 20GN 1/1 uuneille ja tehojäähdytys/-pakastuskaapeille, 85mm johdeväli PNC 922761
- Bankettivaunu 45 lautaselle 20 GN 1/1 uunit, johdeväli 90 mm PNC 922763
- GN - astia 1/1-20, non-stick PNC 925000
- GN - astia 1/1-40, non-stick PNC 925001
- GN - astia 1/1-60, non-stick PNC 925002
- Grillilevy GN 1/1, non-stick - kaksipuoleinen PNC 925003
- Grilliritilä GN 1/1, non-stick PNC 925004
- Kananmunapelti GN 1/1, non-stick PNC 925005
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick PNC 925006
- Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille PNC 925007
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa PNC 925008
- GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick PNC 925009
- GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick PNC 925010

SkyLine Chills
 Tehojäähdytys-pakastuskaappi 20GN 1/1 100/85 kg - CO2

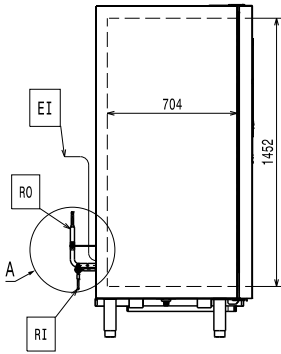
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
 Informaatio oikea tulostusajankohtana

- GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick PNC 925011
- GN astia 1/1 - 20 mm, non-stick - 6 kpl PNC 925012
- GN astia 1/1 - 40 mm, non-stick - 6 kpl PNC 925013
- GN astia 1/1 - 60 mm, non-stick - 6 kpl PNC 925014

Edestä

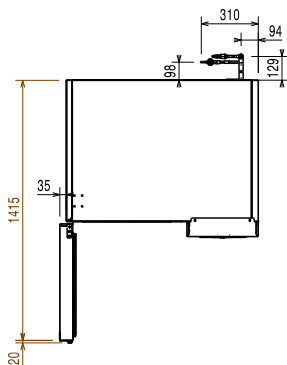


Sivulta



D = Poisto
 EI = Sähköliitäntä
 RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:

725165 (EBFA21RECO) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

3 kW

Lämmitysteho:

3 kW

Circuit breaker required

Vesi

Poistoputken koko:

1/2"

Asennus

Clearance:

5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:

100 kg

Astioiden tyyppi

GN 1/1

Avaintieto

[NOT TRANSLATED]

Vasemmalla

Ulkomitat, leveys:

1040 mm

Ulkomitat, syvyys:

850 mm

Ulkomitat, korkeus:

1741 mm

Nettopaino:

200 kg

Kuljetuspaino:

230 kg

Kuljetustilavuus:

2.41 m³

Jäähdytystieto

Remote refrigeration unit required.

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho*: 9480 W

Laskettu

höyrystyslämpötilassa: -20 °C

Lauhtumislämpötila: 40 °C

Ympäristön lämpötila: 30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) - ulos: 16 mm

Liitäntäputket (keskuskone) - sisään: 9.5 mm

Refrigeration power calculated at a distance of linear 20mt.

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot

Jäähdytysjakso, aika (+65°

C...+10°C): 120 min

Kapasiteetti, täysi täytös

(jäähdytys): 100 kg

Pakastusjakso, aika (+65°

C...-18°C): 270 min

Kapasiteetti, täysi täytös

(pakastus): 85 kg

ISO sertifikaatit

ISO Standardit:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Vastuullisuus

Kylmäaineen tyyppi:
GWP indeksi: