

SkyLine Chills

Tehojäähdytys-pakastuskaappi

20GN 1/1 100/85 kg - CO2

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



725165 (EBFA21RECO)

SkyLine tehojäähdytys-pakastuskaappi 100/85kg - 20 gn 1/1, keskuskone, 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 lämpömittariohjastusti. 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 vaihtelua) tehojäähdytysohjelmakirjastoon 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

Ominaisuuudet

- Jäähdytyskapasiteetti: 100 kg +90 °C:sta +3 °C:een alle 90 minuutissa
- 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.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).
- 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 ruokaperheittäin.
- 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 tehokkuutensa.
- 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.
- Jäljellä olevan ajan arviointi lämpötila-anturilla ohjatuille jaksolle. Järjestelmä perustuu tekoälytekniikkaan (ARTE 2.0), jonka avulla toiminnot saadaan helpommin suunniteltua.
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- 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.
- Rakenne AISI 304 ruostumatonta terästä.
- Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojaattu IP23-suojauksella

HYVÄKSYNTÄ: _____

- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiiviste ja ovesta hygieeninen rakenne
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen muodostumisen välttämiseksi.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karmit

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |

Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Ohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet
- 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 työlistana jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.
- SkyDuo-toiminnolla uuni ja tehojäähdytyslaite yhdistetään toisiinsa ja ne viestivät keskenään opastaen käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa optimoiden ajan käyttöä ja tehokkuutta (SkyDuo-sarja on saatavana lisävarusteena).
- 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.

Vastuullisuus



- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.

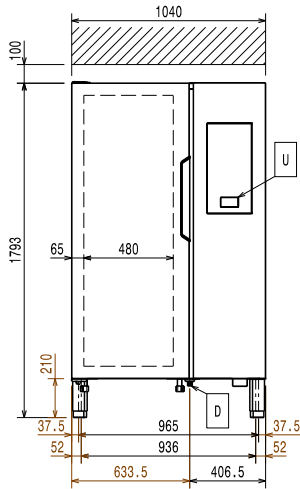
Sisältyvät varusteet

- | | |
|--|------------|
| • 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin | PNC 880582 |
|--|------------|

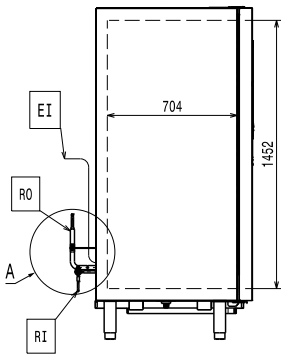
Lisävarusteet

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd. kaapit | PNC 880294 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Rst ritilä uunille GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • RST ritilä, 400x600 mm | PNC 922264 | ☐ |
| • Connectivity HUB - SIM (reititin) ethernet + WiFi + 4G | PNC 922399 | ☐ |
| • Connectivity HUB - LAN (reititin) ethernet + Wifi | PNC 922412 | ☐ |
| • Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm johdeväli | PNC 922683 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

Edestä

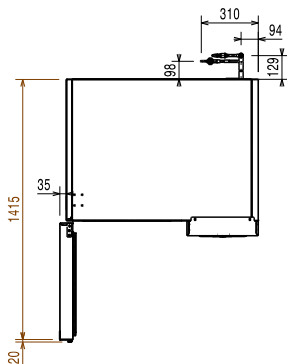


Sivulta



D = Poisto
 EI = Sähköliitäntä
 RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Circuit breaker required

Jännite: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi: 3 kW

Lämmitysteho: 3 kW

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

Kapasiteetti / astiatyyppi 20 (GN 1/1; 600x400)

Astioiden tyyppi ja lukumäärä 20 (360x250x80h)

Avaintieto

Oven saranat: Vasemmalla

Ulkomitat, leveys: 1040 mm

Ulkomitat, syvyys: 850 mm

Ulkomitat, korkeus: 1741 mm

Nettopaino: 200 kg

Kuljetuspaino: 240 kg

Kuljetustilavuus: 2.41 m³

Jäähdytystieto

Remote refrigeration unit required.

Refrigeration power calculated at a distance of linear 20mt.

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

[NOT TRANSLATED] R744

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