

SkyLine Chills Tehojäähdytys-pakastuskaappi 20GN 2/1 200/170 kg - CO2

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



725167 (EBFA22RECO)

SkyLine tehojäähdytys-
pakastuskaappi 200/170kg -
20 gn 2/1, roll-in, 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 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

- Jäähdytyskapasiteetti: 180 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 ruualle ja kokonaisille lihoille
 - X-Freeze jakso (+10 °C:sta -41 °C:een): sopii parhaiten kaikenlaisen ruuan (raa'an, osittain tai kokonaan kypsennetyt) 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 tyypin mukaisesti saavuttaen valitut tulokset. Jäähdytysparametrien reaaliaikainen yhteenvedo 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 (anisakiasisvapaa 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.
 - Mukautettava esijäähdytystoiminto
 - 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 (testausolosuhteet luokka 5).
 - OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.
 - [NOT TRANSLATED]
- ### Rakenne
- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
 - Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun

HYVÄKSYNTÄ:

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 pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiiviste ja ovesa hygieeninen rakenne
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karmit

TIT_UI Data Management

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle). (ainoastaan)
- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle). (ainoastaan) (ainoastaan)
- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle). (ainoastaan) (ainoastaan) (ainoastaan)
- 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).
- 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). (ainoastaan)
- 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). (ainoastaan) (ainoastaan)
- 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). (ainoastaan) (ainoastaan) (ainoastaan)
- 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). (ainoastaan) (ainoastaan) (ainoastaan)
- 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). (ainoastaan) (ainoastaan) (ainoastaan)

Vastuullisuus

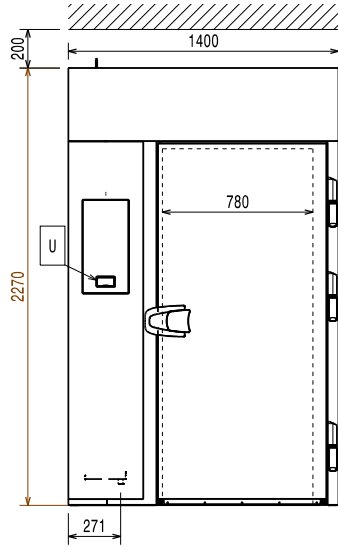


- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitää tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).

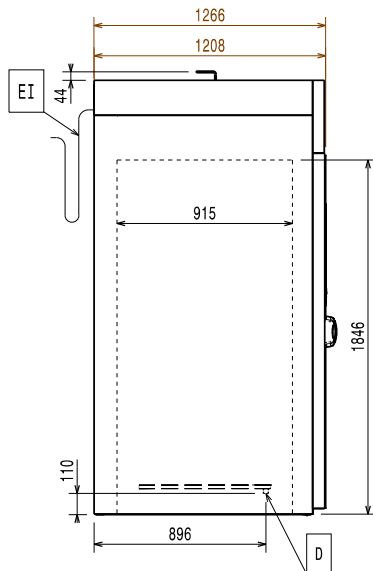
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582 tehojäähdytyskaappiin

Edestä

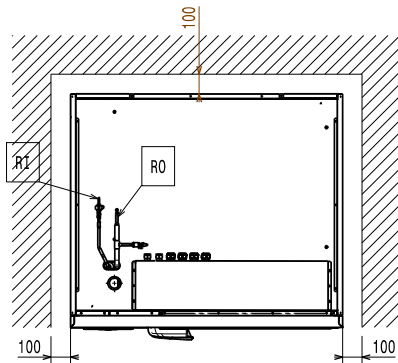


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä
RO = Keskuskoneliitäntä

Distances



Sähkö

Jännite:

725167 (EBFA22RECO) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

6.4 kW

Circuit breaker required

Lämmitysteho:

6.4 kW

Vesi

Poistoputken koko:

3/4"

Paine, bar min/max:

0

Asennus

Clearance:

5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:

200 kg

GN 1/1;GN 2/1;600x400;Ice Cream

Astioiden tyyppi

Cream

Avaintieto

[NOT TRANSLATED]

Oikealla

Ulkomitat, leveys:

1400 mm

Ulkomitat, syvyys:

1266 mm

Ulkomitat, korkeus:

2270 mm

Nettopaino:

180 kg

Kuljetuspaino:

190 kg

Kuljetustilavuus:

4.81 m³

Jäähdytystieto

Remote refrigeration unit required.

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho*:

12650 W

Laskettu

höyrystymislämpötilassa:

-20 °C

Lauhtumislämpötila:

40 °C

Ympäristön lämpötila:

30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) - ulos:

12 mm

Liitäntäputket (keskuskone) - sisään:

22 mm

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

ISO sertifiikaatit

ISO Standardit:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Vastuullisuus

Kylmäaineen tyyppi:

GWP indeksi:

Veden kulutus:

0 lt/hr