

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

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


725168 (EBFA22RPECO)

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

- 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 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 (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 jaksoille. Järjestelmä perustuu tekoälytekniikkaan (ARTE 2.0), jonka avulla toiminnot saadaan helpommin suunniteltua.
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhteluokka 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 pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiivistet 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).
- 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.
- 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).
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlستانا 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.

Vastuullisuus

- Ihmiskeksinen 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

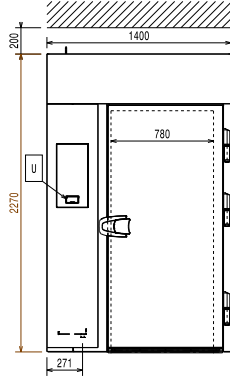
- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin

Lisävarusteet

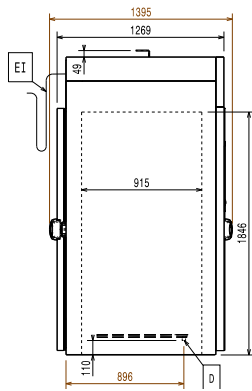
- Riisan ritilä 600x400mm tehojähd. PNC 880294
kaapit
- 6 pisteen lämpötilamittari PNC 880566
tehojäähdytyskaappiin
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria PNC 880567
tehojäähdytyskaappiin
- 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin
- Roll-in johteikko GN2/1 PNC 881449
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 PNC 922036
kanaa per teline)
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062
- Rst ritilä uunille GN 2/1 PNC 922076
- GN 2/1 RST ritilä, 2 kpl PNC 922175

- Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille, PNC 922189
rei'itetty (400x600x38 mm)
- Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini PNC 922190
(400x600x20 mm)
- Leivinpelti 4 reunaa, alumiini PNC 922191
(400x600x20 mm)
- Paistokori uuniin, 2 kpl PNC 922239
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per PNC 922266
teline)
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 PNC 922324
pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 PNC 922325
lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin
- Varrasteline PNC 922326
- 6 lyhyttä varrasta PNC 922328
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - PNC 922362
GN 1/1
- Lämpöhuppu 20 GN 2/1 PNC 922367
- Connectivity HUB - SIM (reititin) PNC 922399
ethernet + WiFi + 4G
- Connectivity HUB - LAN (reititin) PNC 922412
ethernet + Wifi
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652
- Johdevaunu 15 GN 2/1, 84 mm johdeväli PNC 922686
- Varras lampaalle (30 kg asti), 20 GN PNC 922711
2/1 uunit
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714
- Johdevaunu 20 GN 2/1, johdeväli 63 PNC 922757
mm
- Johdevaunu 16 GN 2/1, johdeväli 80mm PNC 922758
- Bankettivaunu 92 lautaselle 20 GN 2/1 PNC 922760
uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli
- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm PNC 922762
20GN 2/1 uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli
- Bankettivaunu 116 lautaselle 20 GN 2/1 PNC 922764
uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 66mm johdeväli
- 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 - PNC 925003
kaksipuoleinen
- Grilliritilä GN 1/1, non-stick PNC 925004
- Kananmunapelti GN 1/1, non-stick PNC 925005
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non- PNC 925006
stick
- Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille PNC 925007
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 PNC 925008
perunaa
- 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

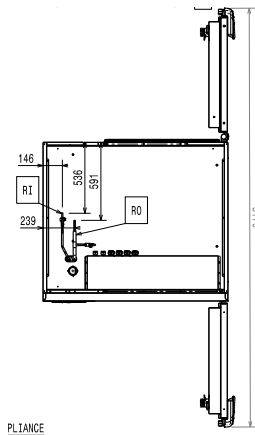


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä
RO = Keskuskoneiliitäntä

Päältä



PLIANCE

Sähkö

Jännite:

725168 (EBFA22RPECO) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

6.4 kW

Lämmitysteho:

6.4 kW

Circuit breaker required

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

Astioiden tyyppi

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

Avaintieto

[NOT TRANSLATED]

Oikealla

Ulkomitat, leveys:

1400 mm

Ulkomitat, syvyys:

1395 mm

Ulkomitat, korkeus:

2270 mm

Nettopaino:

180 kg

Kuljetuspaino:

190 kg

Kuljetustilavuus:

4.56 m³

Jäähdytystieto

Remote refrigeration unit required.

[NOT TRANSLATED]

R744

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho*:

12650 W

Laskettu

höyrystyslämpötilassa:

-20 °C

Lauhtumislämpötila:

40 °C

Ympäristön lämpötila:

30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) -

ulos:

22 mm

Liitäntäputket (keskuskone) -

sisään:

12 mm

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

ISO sertifikaatit

ISO Standardit:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001