

SkyLine Chills

Tehojäähdytys-pakastuskaappi

10GN1_1 50_50 kg, R290

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #

725545 (EBFA11E)

TEHOJÄÄHDYTYS-
PAKASTUSKAAPPI SKYLINE
50/50KG - 10 GN 1/1 - R290

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyChill S on tehojäähdytys-/pakastuslaite, jossa yhdistyvät korkea tehokkuus ja helppokäyttöinen käyttöjärjestelmä. Laitteessa on selkeä kosketusnäyttö, josta kaikki toiminnot on helposti hallittavissa. Valittavissa on useita eri jäähdytys-/pakastusjaksoja, joita ohjataan aika- tai lämpömittariohjatuksi. Laitteessa on myös lämpöjaksot ja tehojäähdytyslaitetta voidaan käyttää jopa nostatus- ja sulatuskaappina. Kylmäaine R290.

Ominaisuudet

- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).
- Jäähdytyskapasiteetti: 50 kg +90 °C:sta +3 °C:een alle 90 minuutissa
- Pakastusjakso: 50 kg 90°C - -41°C.
- 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.
- Monikäyttöinen sisärakenne; sopii GN-, leivonta- ja jäätelöastioille
- 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 ruokaperheitäin.
- Jaksot+:
 - Cruise jakso valitsee automaattisesti nopeimman ja parhaan jäähdytyksen parametrit (toimii lämpötila-anturin avulla)
 - Nostatus
 - Viivästetty nostatus
 - Pikasulatus
 - Sushi&Sashimi (anisakiaasi vapaa ruoka)
 - Sous-vide jäähdytys
 - Jäätelö
 - Jugurtti
 - Suklaa
- Ohjelmatila: 1000 ohjelmaa voidaan tallentaa tehojäähdytyslaitteen muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoinnin tehostamiseksi.
- MultiTimer-monitajastintoiminnolla voidaan hallita jopa 20 eri jäähdytysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistaen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmällä saavutetaan paras mahdollinen suorituskyky jäähdytyksen/lämmityksen tasaisuudessa ja lämpötilan ohjauksessa kammion erikoisrakenteen ja siihen yhdistyvän tarkan muuttuvanopeuksisen puhaltimen ansiosta.
- Puhalltimessa on 7 nopeutta. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovea avattaessa.
- 3-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa tarkan prosessihallinnan.
- Jäljellä olevan ajan arviointi lämpötila-anturilla ohjatuille jaksoille. Järjestelmä perustuu tekoälytekniikkaan (ARTE 2.0), jonka avulla toiminnot saadaan helpommin suunniteltua.

HYVÄKSYNTÄ:

- Mukautettava esijäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhdeluokka 5).

Rakenne

- Integroitu jäähdytysyksikkö.
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Rakenne AISI 304 ruostumatonta terästä.
- Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhaltimet IP54 vesisuojattu.
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiivistä ja ovesta hygieeninen rakenne
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajuja muodostumisen välttämiseksi.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karmit

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 työlستانا jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilytyksiä 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 keittölaitteiden 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.

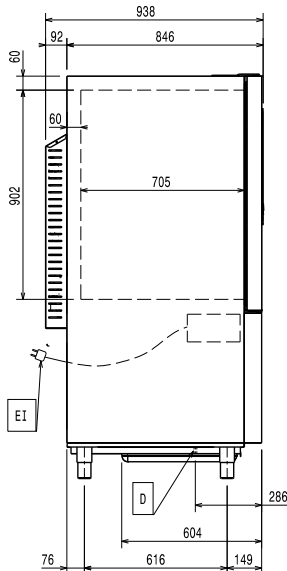
Lisävarusteet

• Liukujohteikon tuki 10 GN 1/1 tehojäähdytyskaappeihin	PNC 880564	☐
• 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria tehojäähdytyskaappiin	PNC 880567	☐
• 5 rst johdeparia 6-10 GN 1/1 tehojäähdytyskaappeihin	PNC 880587	☐
• Laipalliset jalat tehojäähdytyslaitteeseen	PNC 880589	☐
• Neljä pyörää tehojäähdytyslaitteelle	PNC 881284	☐
• 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä	PNC 922017	☐
• Rst ritilä uunille GN 1/1	PNC 922062	☐
• RST ritilä, 400x600 mm	PNC 922264	☐
• IoT moduuli One Connected:lle ja SkyDuo:lle. Sisältää yhden IoT piirilevyn. Cook&Chill prosessia varten uunin ja tehojäähdytys/-pakastuskaapin yhdistämiseen. Mahdollistaa myös korikuljetinastianpesukoneen liittämisen One Connectediin.	PNC 922421	☐
• Reititin WiFi ja LAN	PNC 922435	☐
• johdekehikko pyörillä 10 GN 1/1 - p65 mm	PNC 922601	☐
• johdekehikko pyörillä 8 GN 1/1 - p80 mm	PNC 922602	☐
• Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 1/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm	PNC 922608	☐
• Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi	PNC 922626	☐
• Bankettivaunu 30 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p65 mm	PNC 922648	☐
• Bankettivaunu 23 lautasta 10 GN 1/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p85 mm	PNC 922649	☐
• Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet	PNC 922714	☐

Edestä

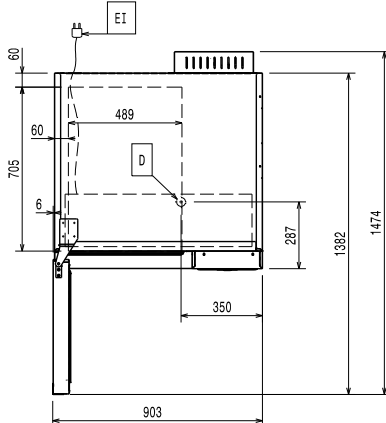


Sivulta



D = Poisto
 EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

Katkaisija vaaditaan

Jännite: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Lämmitysteho: 1.8 kW

Vesi

Poistoputken koko: 1"1/2

Asennus

Vällys: 5 cm sivulla ja takana.

Noudata laitteen mukana toimitettuja yksityiskohtaisia asennusohjeita

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti: 50 kg

Kapasiteetti / astiatyyppi: 10 (GN 1/1; 600x400)

Astioiden tyyppi ja lukumäärä: 14 (360x250x80h)

Avaintieto

Oven saranat: Vasemmalla

Ulkomitat, leveys: 895 mm

Ulkomitat, syvyys: 939 mm

Ulkomitat, korkeus: 1731 mm

Nettopaino: 205 kg

Kuljetuspaino: 254 kg

Kuljetustilavuus: 1.98 m³

Asentojen lukumäärä & väli: 29; 28.5 mm

Jäähdytystieto

Sisäänrakennettu kompressor ja jäähdytysyksikkö

Jäähdytysteho laskettu

höyrystyslämpötilassa: -10 °C

Käyttölämpötila Min.: 16 °C

Käyttölämpötila Max.: 40 °C

Lauhduttimen jäähdytyksen

tyyppi ilma

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot

Testi suoritettu 30°C:ssa testiolosuhteissa, jossa täysi kuorma 40mm syviä GN-vuokia on täytetty tasaisesti perunamuusilla (35 mmasti) ja jäähdytetty/jäädetytty (+10°C/-18°C). Käynnistyslämpötila 65° - 80°C 120/270min sisällä.

Jäähdytysjakso, aika (+65°

C...+10°C): 74 min

Kapasiteetti, täysi täytös

(jäähdytys): 50 kg

Pakastusjakso, aika (+65°C...-18°

C): 255 min

Kapasiteetti, täysi täytös

(pakastus): 50 kg

ISO sertifiikaatit

ISO Standardit: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Vastuullisuus

Kylmäaineen tyyppi: R290

GWP indeksi: 3

Jäähdytysteho: 7255 W

[NOT TRANSLATED] 150g; 150g

Energiankulutus, jakso

(jäähdytys): 0.0836 kWh/kg

Energiankulutus, jakso

(pakastus): 0.2508 kWh/kg