

## SkyLine Chills

### Tehojäähdytys/-pakastuskaappi 6 GN 1/1 30/30 kg- keskuskuone

KAPPALE # \_\_\_\_\_

MALLI # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**727733 (EBFA61RTE)**

Skyline tehojäähdytys/-pakastuskaappi kosketusnäytöllä, kapasiteetti 6 GN 1/1 astiaa, jäähdytys-/pakastuskapasiteetti 30/30 kg, automaattiset jäähdytys-/pakastusjaksot sekä 1000 ohjelmapaikkaa, Lite hot sulatus- ja nostatusohjelmat sekä useita erikoisjaksvoja - keskuskuonemalli

### 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 lämpömittariohjauksella. Kaapissa on vakiona kolmen pisteen lämpötila-anturi ja kaappi tunnistaa automaattisesti onko anturi asetettu tuotteen oikein.

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: 30 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.
- 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.
- 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 organisoimalla tehostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoinnolla 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.
- Puhallimissa 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.
- Mukautettava esijäähdytys- ja esilämmitystoiminto
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhteluokka 5).
- Pakastusjakso: 30 kg 90°C - -41°C.
- Monikäyttöinen sisärakenne; sopii GN-, leivonta- ja jäätelöastioille

#### HYVÄKSYNTÄ:

## Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Pääosat valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Höyrystimessä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhaltimet IP54 vesisuojattu.
- 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.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen 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 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 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.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäen energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).

**Sisältyvät varusteet**

- 1 kpl Työtaso 6 GN 1/1 tehojäähdytyskaapille PNC 880581
- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

**Lisävarusteet**

- Rilsan ritilä 600x400mm tehojäähd. kaapit PNC 880294
- Asennussarja 6 GN uuni 6 GN tehojäähdytyskaapin päälle - korkeus 100 mm PNC 880565
- 6 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880566
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria tehojäähdytyskaappiin PNC 880567
- - NOT TRANSLATED - PNC 880577
- Työtaso 6 GN 1/1 tehojäähdytyskaapille PNC 880581
- 3 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880582
- 5 rst johdeparia 6-10 GN 1/1 tehojäähdytyskaappeihin PNC 880587
- Laipalliset jalat tehojäähdytyslaitteeseen PNC 880589
- - NOT TRANSLATED - PNC 880603
- Pyöräsarja tornimalliselle tehojäähdytyskaapille (tehojäähdytyskaappi ja uuni päällekkäin) PNC 880676
- 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
- Johdekehikko pyörillä 6 GN 1/1 - p65 mm PNC 922600
- Johdekehikko pyörillä 5 GN 1/1 - p80 mm PNC 922606
- Leipomojohteikko pyörillä 6 GN 1/1 uunit - 5 x 400x600mm - p80 mm PNC 922607
- Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 1/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi PNC 922626
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714



### ISO sertifikaatit

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