

## SkyLine Chills

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

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

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

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

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

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


**727733 (EBFA6IRTE)**

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 erikoisjaksoja - keskuskonemalli

### 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) tehojäähdytyslaite 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.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästää 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.
- 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-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.
- Puhaltimessa 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

#### HYVÄKSYNTÄ:

C (testausolosuhteluokka 5).

- Pakastusjakso: 30 kg 90°C - -41°C.
- Monikäyttöinen sisärakenne; sopii GN-, leivonta- ja jäätelöastioille

## Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Rakenne AISI 304 ruostumatonta terästä.
- 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 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 Työtaso 6 GN 1/1 PNC 880581  
tehojäähdytyskaapille

**Lisävarusteet**

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





**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**SkyLine ChillS**  
**Tehojäähdytys/-pakastuskaappi 6**  
**GN 1/1 30/30 kg- keskuskone**

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

**EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot**

Kapasiteetti, täysi täytös  
(jäähdytys):

30 kg

Kapasiteetti, täysi täytös  
(pakastus):

30 kg

**ISO sertifikaatit**

ISO Standardit:

ISO 9001; ISO 14001; ISO  
45001; ISO 50001



**SkyLine ChillS**  
**Tehojäähdytys/-pakastuskaappi 6 GN 1/1 30/30 kg- keskuskone**  
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.  
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2026.03.24