

SkyLine Chills

Tehojäähdytys/-pakastuskaappi 10 GN 2/1 70/70 kg

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


727740 (EBFA12E)

Skyline tehojäähdytys-/pakastuskaappi kosketusnäytöllä, kapasiteetti 10 GN 2/1 astiaa, jäähdytys-/pakastuskapasiteetti 70/70 kg, automaattiset jäähdytys-/pakastusjaksot sekä 1000 ohjelmapaikkaa, Lite hot sulatus- ja nostatusohjelmat sekä useita erikoisjaksoja

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. 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: 100 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 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 tyypin 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. Ohjelmaa voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoihin 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 kammin 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.
- Lisävarusteena saatava 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaimman tarkkuuden prosesseissa.
- 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
- Monikäyttöinen sisärakenne sopii GN 2/1 ritilälle. 6 ritilää tai peltiä 600 x 400 mm (29 paikkaa käytettävissä 30 mm:n välein) tai 36 jäätelökaukaloa 5 kg / kappale (k 125 x 165 x 360).
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhdeluokka 5).
- [NOT TRANSLATED]

(käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).

Rakenne

- Integroitu jäähdytysyksikkö.
- Ympäristöystävällinen: R452a kylmäaineena.
- 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 pyörästetty, 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
- Vesiliitäntöjä ei tarvita. Vesi voidaan johtaa viemäriin, mutta voidaan myös kerätä lisävarusteena saatavaan vesisäiliöön.

TIT_UI Data Management

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle). (ainoastaan)
- 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 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 keittolaitteiden 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.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan

Sisältyvät varusteet

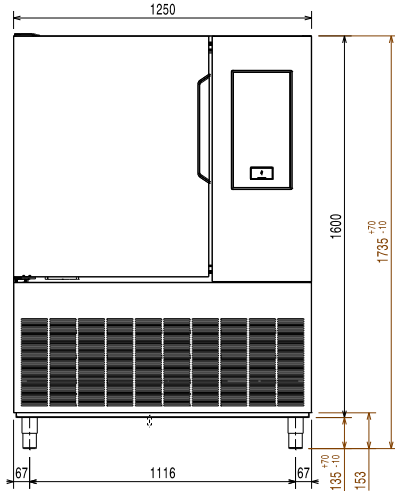
- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

Lisävarusteet

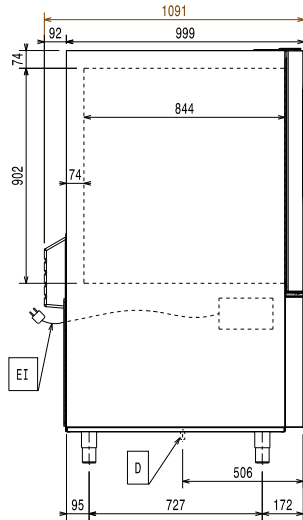
- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd. kaapit PNC 880294
- Liukujohteikon tuki 10 GN 2/1 tehojäähdytyskaappeihin PNC 880563
- 6 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880566
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria tehojäähdytyskaappiin PNC 880567
- 3 pisteen lämpötilamittari tehojäähdytyskaappiin PNC 880582
- 6 rst johdeparia 6-10 GN 2/1 tehojäähdytyskaappeihin PNC 880588
- Laipalliset jalat tehojäähdytyslaitteeseen PNC 880589
- 6 pyörä 10 GN 2/1 tehojäähdytyslaitteelle PNC 881285
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 kanaa per teline) PNC 922036
- 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, rei'itetty (400x600x38 mm) PNC 922189
- Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini (400x600x20 mm) PNC 922190
- Leivinpelti 4 reunaa, alumiini (400x600x20 mm) PNC 922191
- Paistokori uuniin, 2 kpl PNC 922239
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per teline) PNC 922266
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin PNC 922324
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin PNC 922325
- Varrasteline PNC 922326
- 6 lyhyttä varrasta PNC 922328
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - GN 1/1 PNC 922362
- johdekehikko pyörillä 10 GN 2/1 - p65 mm PNC 922603
- johdekehikko pyörillä 8 GN 2/1 - p80 mm PNC 922604
- Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 2/1 uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm PNC 922609
- Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 uuni ja tehojäähdytyskaappi PNC 922627
- Bankettivaunu 51 lautasta 10 GN 2/1 uuni ja tehojäähd.kaappi - p75 mm PNC 922650
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714
- 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 - kaksipuoleinen PNC 925003
- Grilliritilä GN 1/1, non-stick PNC 925004
- Kananmunapelti GN 1/1, non-stick PNC 925005
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-stick PNC 925006
- Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille PNC 925007
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 perunaa PNC 925008
- 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

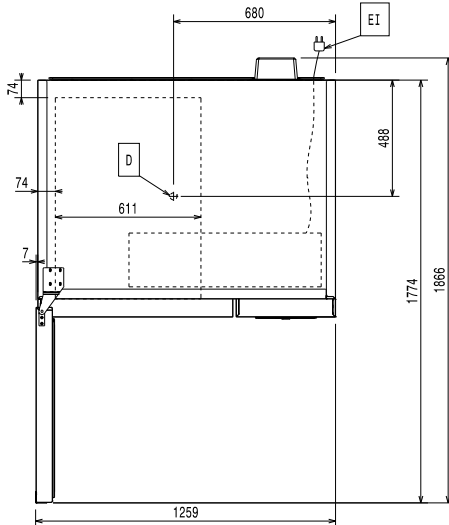


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

| | | |
|------------------------------|------------------|-----------------------|
| Jännite: | 727740 (EBFA12E) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| Liitântäteho, maksimi: | | 5.5 kW |
| Lämmitysteho: | | 1.9 kW |
| Syötönerotuskytkin vaaditaan | | |

Vesi

| | |
|--------------------|-------|
| Poistoputken koko: | 1 1/2 |
|--------------------|-------|

Asennus

| | |
|---------------|-------------------------|
| Varoetäisyys: | 5 cm sivuille ja taakse |
|---------------|-------------------------|

Kapasiteetti

| | |
|--------------------|--------|
| Max. Kapasiteetti: | 100 kg |
|--------------------|--------|

Avaintieto

| | |
|---|---------------------|
| Oven saranat: | |
| Ulkomitat, leveys: | 1250 mm |
| Ulkomitat, syvyys: | 1092 mm |
| Ulkomitat, korkeus: | 1735 mm |
| Nettopaino: | 278 kg |
| Kuljetuspaino: | 325 kg |
| Kuljetuskorkeus: | 1800 mm |
| Kuljetusleveys: | 1350 mm |
| Kuljetussyvyys: | 1200 mm |
| Kuljetustilavuus: | 2.92 m ³ |
| Tehojäähdytys-Tehopakastus kapasiteetti / jakso (UK, C&C normit): | 70 kg - 70 kg |

Jäähdytystieto

Integroitu kompressori- & jäähdytysyksikkö

| | |
|---|--------|
| Jäähdytysteho laskettu höyrystymislämpötilassa: | -20 °C |
| Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi | ilma |

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot

| | |
|---|---------|
| Jäähdytysjakso, aika (+65°C...+10° C): | 95 min |
| Kapasiteetti, täysi täytös (jäähdytys): | 100 kg |
| Pakastusjakso, aika (+65°C...-18° C): | 247 min |
| Kapasiteetti, täysi täytös (pakastus): | 70 kg |

ISO sertifikaatit

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

Vastuullisuus

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Kylmäaineen tyyppi: | R452A |
| GWP indeksi: | 2141 |
| Jäähdytysteho: | 6790 W |
| Kylmäaineen paino: | 3000 g |
| Energiankulutus, jakso (jäähdytys): | 0.0708 kWh/kg |
| Energiankulutus, jakso (pakastus): | 0.2016 kWh/kg |