

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) 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: 100 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 pitää 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 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. 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.
- Puhaltimessa on 7 nopeutta. Puhallin pysähtyy alle 5 sekunnissa ovela 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

HYVÄKSYNTÄ:

+43 °C (testausolosuhdeluokka 5).

- [NOT TRANSLATED]
- Monikäyttöinen sisärakenne; sopii GN-, leivonta- ja jäätelöastioille

Rakenne

- Integroitu jäähdytysyksikkö.
- 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



- Ihmiskeksinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.

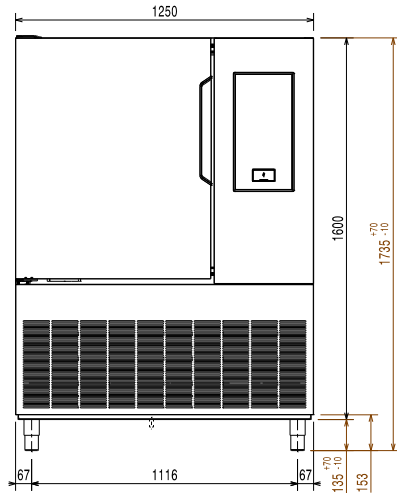
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin

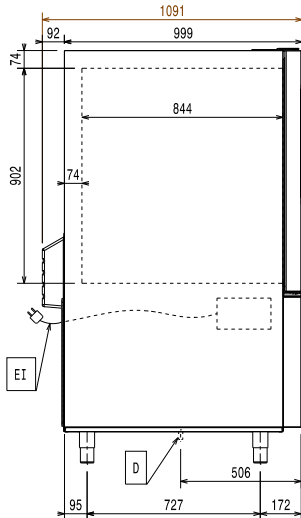
Lisävarusteet

- Liukujohteikon tuki 10 GN 2/1 PNC 880563 ☐
tehojäähdytyskaappeihin
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria PNC 880567 ☐
tehojäähdytyskaappiin
- 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582 ☐
tehojäähdytyskaappiin
- 6 rst johdeparia 6-10 GN 2/1 PNC 880588 ☐
tehojäähdytyskaappeihin
- Laipalliset jalat PNC 880589 ☐
tehojäähdytyslaitteeseen
- johdekehikko pyörillä 10 GN 2/1 - PNC 922603 ☐
p65 mm
- johdekehikko pyörillä 8 GN 2/1 - p80 PNC 922604 ☐
mm
- Leipomojohteikko pyörillä 10 GN 2/1 PNC 922609 ☐
uunit - 8 x 400x600mm - p80 mm
- Vaunu liukujohteikolle 6&10 GN 2/1 PNC 922627 ☐
uuni ja tehojäähdytyskaappi
- Bankettivaunu 51 lautasta 10 GN 2/1 PNC 922650 ☐
uuni ja tehojäähdytyskaappi - p75 mm

Edestä

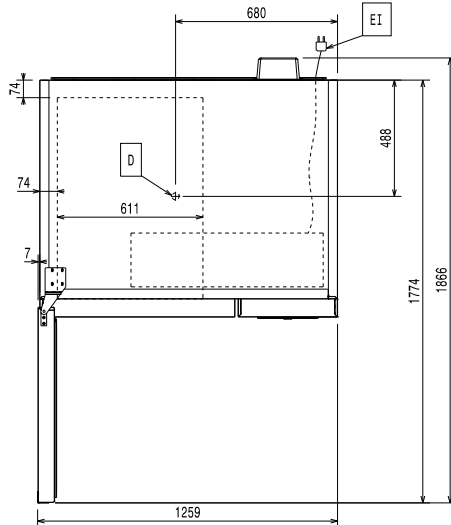


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä

Päältä



Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Jännite:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Liitäntäteho, maksimi:	5.5 kW
Lämmitysteho:	1.9 kW

Vesi

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

Asennus

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

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:	100 kg
Kapasiteetti / astiatyyppi	10 (GN 2/1; 600x800)
Astioiden tyyppi ja lukumäärä	21 (360x250x80h)

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 höyrystyslämpötilassa:	-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