

SkyLine Chills

Tehojäähdytys/-pakastuskaappi 10GN2/1, 70/70 kg - Keskuskone

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



727741 (EBFA12RE)

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 - 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 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) tehojäähdytin 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

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- 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 ruoalle 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 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 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.
- Puhallimessa 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.
- Ohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet

HYVÄKSYNTÄ:

- 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
- 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.
- 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.
- 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]

Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- 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 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
- Vesiliitäntöjä ei tarvita. Vesi voidaan johtaa viemäriin, mutta voidaan myös kerätä lisävarusteena saatavaan vesisäiliöön.

Vastuullisuus



- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).
- 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).
- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.

Sisältyvät varusteet

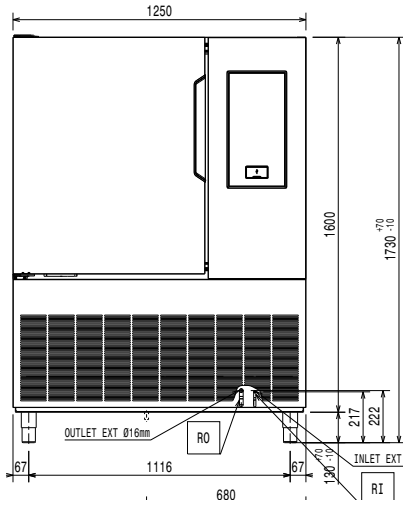
- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

Lisävarusteet

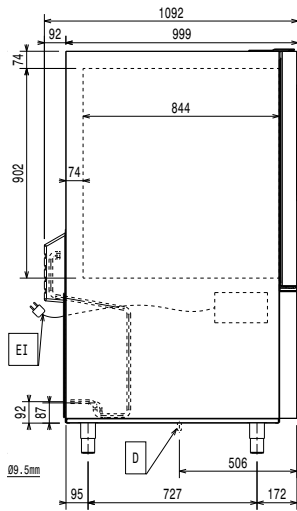
- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd.
kaapit PNC 880294
- Liukujohteikon tuki 10 GN 2/1
tehojäähdytyskaappeihin PNC 880563
- 6 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880566
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria
tehojäähdytyskaappiin PNC 880567
- 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582
- 6 rst johdeparia 6-10 GN 2/1
tehojäähdytyskaappeihin PNC 880588
- Laipalliset jalat
tehojäähdytyslaitteeseen PNC 880589
- - NOT TRANSLATED - PNC 881222
- - NOT TRANSLATED - PNC 881227
- 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

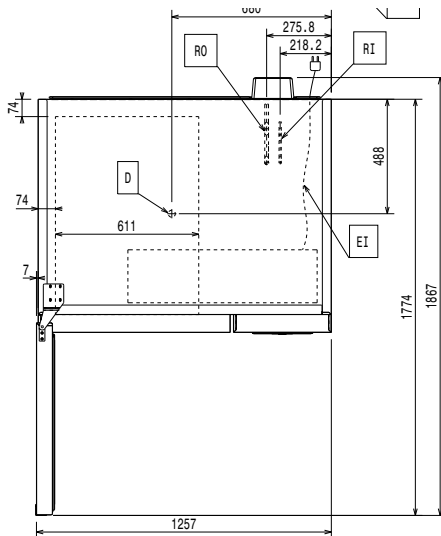


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä
RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:

727741 (EBFA12RE) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

1.9 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: 1730 mm

Nettopaino: 210 kg

Kuljetuspaino: 244 kg

Kuljetuskorkeus: 1930 mm

Kuljetusleveys: 1130 mm

Kuljetussyvyys: 1330 mm

Kuljetustilavuus: 2.9 m³

Tehojäähdytys-Tehopakastus
kapasiteetti / jakso (UK,
C&C normit):

70 kg - 70 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen
vakiotoimitukseen

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelu jäähdytysteho*: 6790 W

Laskettu

höyrystyslämpötilassa: -20 °C

Lauhtumislämpötila: 40 °C

Ympäristön lämpötila: 30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) -
ulos:

18 mm

Liitäntäputket (keskuskone) -
sisään:

9.5 mm

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella
putkitusmatkalla.

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot

Kapasiteetti, täysi täytös
(jäähdytys):

0 kg

Kapasiteetti, täysi täytös
(pakastus):

0 kg

ISO sertifikaatit

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

Vastuullisuus

Kylmäaineen tyyppi: R452A
GWP indeksi: 2141