

SkyLine Chills

Tehojäähdytys/-pakastuskaappi 20GN1/1, 100/85 kg - keskuskuone

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


727743 (EBFA2IRE)

Skyline tehojäähdytys/-pakastuskaappi kosketusnäytöllä, kapasiteetti 20 GN 1/1 astiaa, jäähdytys-/pakastuskapasiteetti 100/85 kg, automaattiset jäähdytys-/pakastusjaksot sekä 1000 ohjelmapaikkaa, Lite hot sulatusohjelma sekä useita erikoisjaksoja - 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 lämpömittariohjatuksi. Kaapissa on vakiona kolmen pisteen lämpötila-anturi ja kaappi tunnistaa automaattisesti onko anturi asetettu tuoteseen 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 kypsennetyin) 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 yhteenvedo ja näyttö. Mahdollisuus personoida ja tallentaa jopa 70 variaatiota ruokaperheittäin.
- Cycles+: Cruise jakso valitsee automaattisesti nopeimman ja parhaan jäähdytyksen parametrit (toimii lämpötila-anturin avulla): Pikasulatus, Sushi&Sashimi (anisakiasisvapaa ruoka), Sous-vide jäähdytys, Jäätelö
- 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.
- 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.
- Mukautettava esijäähdytystoiminto
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhteet luokka 5).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- Keskuskuoneyksikkö (lisävaruste)
- Ympäristöstäväällinen: R452a kylmäaineena.

HYVÄKSYNTÄ:

- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Pääosat valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Höyrystimessä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojaattu IP23-suojauksella
- 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).
- 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.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).

Sisältyvät varusteet

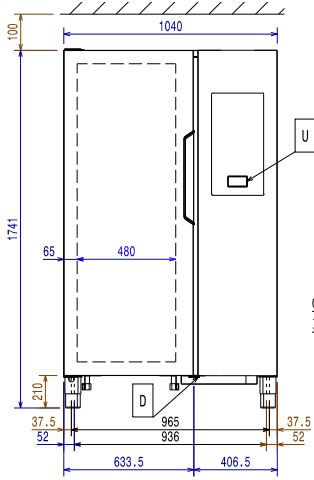
- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin

Lisävarusteet

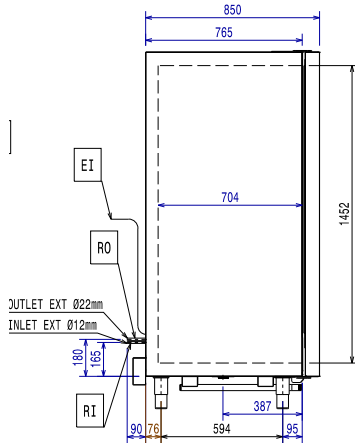
- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd. PNC 880294
kaapit
- 6 pisteen lämpötilamittari PNC 880566
tehojäähdytyskaappiin
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria PNC 880567
tehojäähdytyskaappiin
- 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin
- Laipalliset jalat PNC 880589
tehojäähdytlaitteeseen
- Ilmajäähdytteinen jäähdytysyksikkö 20 PNC 881223
GN 1/1 tehojäähdytys-pakastuskaapille,
R452A
- Vesijäähdytteinen jäähdytysyksikkö 20 PNC 881228
GN 1/1 tehojäähdytys-pakastuskaapille,
R452A
- Vesi/ilmajäähdytteinen PNC 881230
jäähdytysyksikkö 20 GN 1/1
tehojäähdytys-pakastuskaapille, R452A
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8 PNC 922036
kanaa per teline)
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062
- Kananpaistoteline GN 1/2 (4 kanaa per PNC 922086
teline)
- Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille, PNC 922189
rei'itetty (400x600x38 mm)
- Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini PNC 922190
(400x600x20 mm)
- Leivinpelti 4 reunaa, alumiini PNC 922191
(400x600x20 mm)
- Paistokori uuniin, 2 kpl PNC 922239
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa per PNC 922266
teline)
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 4 PNC 922324
pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 6 PNC 922325
lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin
- Varrasteline PNC 922326
- 4 pitkä varrasta PNC 922327
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) - PNC 922362
GN 1/1
- Lämpöhuppu 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652
- Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm PNC 922683
johdeväli
- Varras lampaalle (paino max. 12 kg) - PNC 922709
GN 1/1 uunit
- Varras lampaalle (30 kg asti) - 20 GN PNC 922710
1/1 uunit
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714
- Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm PNC 922753
johdeväli
- Johdevaunu 16 GN 1/1 - 80 mm PNC 922754
johdeväli

- Bankettivaunu 54 lautaselle 20 GN 1/1 PNC 922756
uunit, johdeväli 74 mm
- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm PNC 922761
20GN 1/1 uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli
- Bankettivaunu 45 lautaselle 20 GN 1/1 PNC 922763
uunit, johdeväli 90 mm
- 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 - PNC 925003
kaksipuoleinen
- Grilliritilä GN 1/1, non-stick PNC 925004
- Kananmunapelti GN 1/1, non-stick PNC 925005
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non- PNC 925006
stick
- Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille PNC 925007
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28 PNC 925008
perunaa
- GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick PNC 925009
- GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick PNC 925010
- GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick PNC 925011
- 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

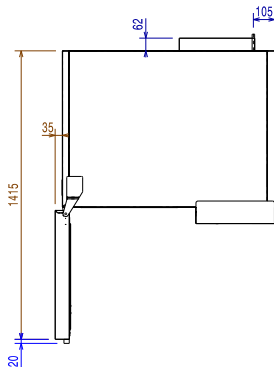


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä
RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:

727743 (EBFA21RE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

3 kW

Lämmitysteho:

3 kW

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Vesi

Poistoputken koko:

1/2"

Asennus

Varoetäisyys:

5 cm sivuille ja taakse

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:

100 kg

Avaintieto

Oven saranat:

Ulkomitat, leveys: 1040 mm

Ulkomitat, syvyys: 850 mm

Ulkomitat, korkeus: 1741 mm

Nettopaino: 200 kg

Kuljetuspaino: 230 kg

Kuljetuskorkeus: 1960 mm

Kuljetusleveys: 1050 mm

Kuljetussyvyys: 1170 mm

Kuljetustilavuus: 2.41 m³

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

100 kg - 85 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen
vakiotoimitukseen

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelu jäähdytysteho*: 9480 W

Laskettu

höyrystymislämpötilassa: -20 °C

Lauhtumislämpötila: 40 °C

Ympäristön lämpötila: 30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) -
ulos:

22 mm

Liitäntäputket (keskuskone) -
sisään:

12 mm

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella
putkitusmatkalla.

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot

Kapasiteetti, täysi täytös
(jäähdytys):

100 kg

Kapasiteetti, täysi täytös
(pakastus):

85 kg

ISO sertifikaatit

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

Vastuullisuus

Kylmäaineen tyyppi:
GWP indeksi: