

SkyLine Chills

Tehojäähdytys-/pakastuhuone 20GN2/1 Pass Through - 180/170 kg - keskuskone

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


727749 (EBFA22RPE)

Skyline pass-through tehojäähdytys-/pakastuhuone kosketusnäytöllä, kapasiteetti 16/20 GN 2/1 tai 2 x 16/20 GN 1/1 astiaa, jäähdytys-/pakastuskapasiteetti 180/170 kg, automaattiset jäähdytys-/pakastusjaksot sekä 1000 ohjelmapaikkaa, Lite hot sulatusohjelma sekä useita erikoisjaksosia - läpianto- & 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) 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: 180 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.
- 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.
- Cycles+: Cruise jakso valitsee automaattisesti nopeimman ja parhaan jäähdytyksen parametrit (toimii lämpötila-anturin avulla): Pikasulatus, Sushi&Sashimi (anisakiasivapaa 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 organisoinnin 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.
- Jäljellä olevan ajan arviointi lämpötila-anturilla ohjatuille jaksoille. Järjestelmä perustuu tekoälytekniikkaan (ARTE 2.0), jonka avulla toiminnot saadaan helpommin suunniteltua.
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus ja kuivaus
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhteluokka 5).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- 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

HYVÄKSYNTÄ:

rakenne

- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- 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.
- 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).
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlistanassa 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.

Vastuullisuus



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

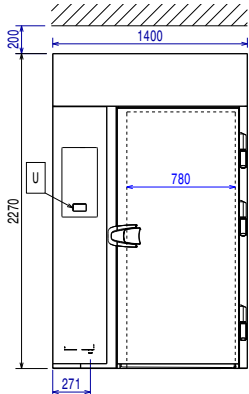
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin

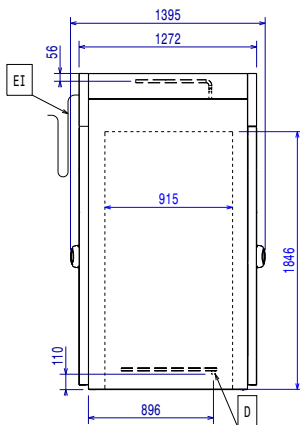
Lisävarusteet

- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 881224
- - NOT TRANSLATED - PNC 881229
- Roll-in johteikko GN2/1 PNC 881449
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- 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
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Johdevaunu 15 GN 2/1, 84 mm johdeväli PNC 922686
- Varras lampaalle (30 kg asti), 20 GN PNC 922711
2/1 uunit
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714
- Johdevaunu 20 GN 2/1, johdeväli 63 PNC 922757
mm
- Johdevaunu 16 GN 2/1, johdeväli 80mm PNC 922758
- Bankettivaunu 92 lautaselle 20 GN 2/1 PNC 922760
uuneille ja tehojäähdytys/
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli
- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm PNC 922762
20GN 2/1 uuneille ja tehojäähdytys/
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli
- Bankettivaunu 116 lautaselle 20 GN 2/1 PNC 922764
uuneille ja tehojäähdytys/
pakastuskaapeille, 66mm johdeväli

Edestä

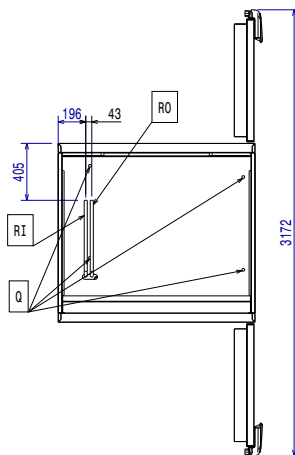


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä
RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Jännite:

727749 (EBFA22RPE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

6.4 kW

Lämmitysteho:

6.4 kW

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Vesi

Poistoputken koko:

3/4"

Paine, bar min/max:

0

Asennus

Varoetäisyys:

5 cm sivuille ja taakse

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:

200 kg

Kapasiteetti / astiatyyppi

20 (GN 2/1; 600x400)

Astioiden tyyppi ja lukumäärä

30 (360x250x80h)

Avaintieto

Oven saranat:

Ulkomitat, leveys:

1400 mm

Ulkomitat, syvyys:

1395 mm

Ulkomitat, korkeus:

2270 mm

Nettopaino:

180 kg

Kuljetuspaino:

488 kg

Kuljetuskorkeus:

2420 mm

Kuljetusleveys:

1480 mm

Kuljetussyvyys:

1490 mm

Kuljetustilavuus:

5.34 m³

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

180 kg - 170 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen vakiotoimitukseen

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

Suosittelun jäähdytysteho*:

12650 W

Laskettu

höyrystyslämpötilassa:

-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):

200 kg

Kapasiteetti, täysi täytös (pakastus):

170 kg

ISO sertifikaatit

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