

SkyLine Chills

Tehojäähdytys/-pakastushuone 20GN2/1

Pass Through - 180/170 kg - keskuskone

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #


727749 (EBFA22RPE)

Skyline pass-through tehojäähdytys/-pakastushuone 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 erikoisjaksoja - 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) tehojäähdytysajan 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.
- Säilytystoiminto +3 °C/-22 °C (riippuen toiminnosta), aktivoituu automaattisesti jokaisen jakson lopussa säästää energiaa ja pitäen 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 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 organisoimalla tehokkuutensa.
- 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 (testausolosuhdeluokka 5).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Rakenne AISI 304 ruostumatonta terästä.
- Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojuattu IP23-suojauksella

HYVÄKSYNTÄ:

- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiiviste ja ovesta hygieeninen 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 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.

Vastuullisuus



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

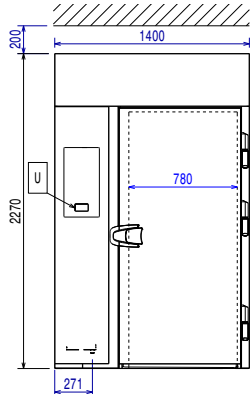
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

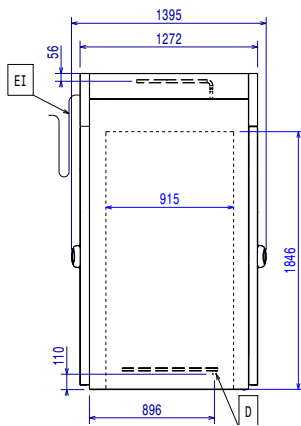
Lisävarusteet

- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd.
kaapit PNC 880294 ☐
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria
tehojäähdytyskaappiin PNC 880567 ☐
- 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582 ☐
- - 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
2/1 uunit PNC 922711 ☐
- Paistomittarin tuki, nestemäiset aineet PNC 922714 ☐
- Johdevaunu 20 GN 2/1, johdeväli 63
mm PNC 922757 ☐
- Johdevaunu 16 GN 2/1, johdeväli 80mm PNC 922758 ☐
- Bankettivaunu 92 lautaselle 20 GN 2/1
uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli PNC 922760 ☐
- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm
20GN 2/1 uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli PNC 922762 ☐
- Bankettivaunu 116 lautaselle 20 GN 2/1
uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 66mm johdeväli PNC 922764 ☐

Edestä

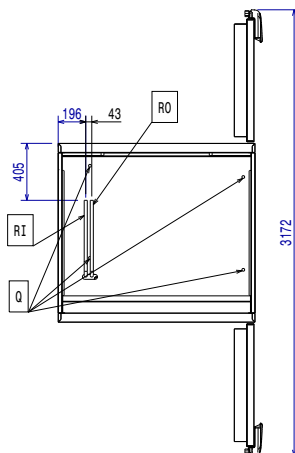


Sivulta



D = Poisto
 EI = Sähköliitäntä
 RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Jännite: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Lämmitysteho: 6.4 kW

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)

Astoiden 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 vakioitoimitukseen

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella putkitusmatkalla.

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

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

*Huom:

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot



Electrolux
PROFESSIONAL

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

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



SkyLine ChillS
Tehojäähdytys/-pakastuhuone 20GN2/1 Pass Through - 180/170 kg -
keskuskone
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.11.28