

SkyLine Chills

Tehojäähdytys/-pakastushuone 20GN2/1

Roll-In - 180/170 kg - keskuskone

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #


727755 (EBFA22RE)

Skyline 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 - 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 lämpömittariorjastusti. Huoneessa 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 tyypin 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 (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 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 jaksolle. 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 vesisuojaattu 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



- Ihmiskeksinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Zero Waste tarjoaa hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin minimoimiseen.
Zero Waste on automaattisten reseptien kirjasto, jonka tavoitteena on:
hyödyntää lähellä viimeistä käyttöpäivää olevia ruoka-aineita (esim. maito ja jogurtti)
luoda maukkaita ruokia ylikypsistä hedelmistä ja vihanneksista (jota ei yleensä pidetä sopivana myyntiin)
edistää tyypillisesti pois heitettyjen elintarvikkeiden käyttöä (esim. porkkanankuoret)

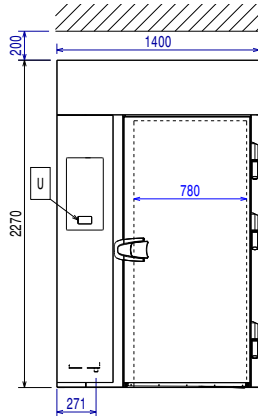
Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen
lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin

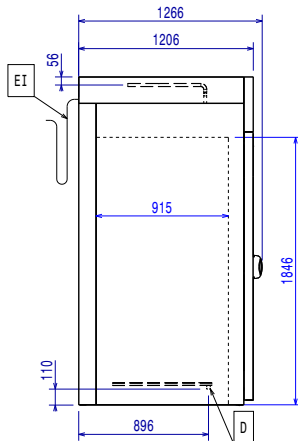
PNC 880582

Lisävarusteet

Edestä

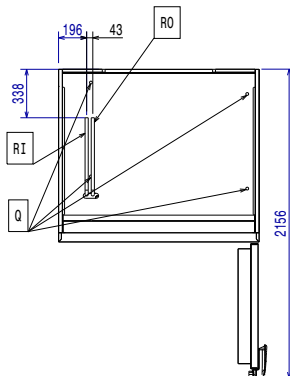


Sivulta



D = Poisto
 EI = Sähköliitäntä
 RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Jännite: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi: 6.4 kW

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)

Astioiden tyyppi ja lukumäärä: 30 (360x250x80h)

Avaintieto

Oven saranat:

Ulkomitat, leveys: 1400 mm

Ulkomitat, syvyys: 1266 mm

Ulkomitat, korkeus: 2270 mm

Nettopaino: 180 kg

Kuljetuspaino: 190 kg

Kuljetuskorkeus: 2370 mm

Kuljetusleveys: 1370 mm

Kuljetussyvyys: 1490 mm

Kuljetustilavuus: 4.84 m³

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

180 kg - 170 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen
 vakiotoimitukseen

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella
 putkitusmatkalla.

Lauhduttimen jäähdytyksen
 tyyppi

Suositeltu jäähdytysteho*: 12650 W

Laskettu

höyrystyslämpötilassa: -20 °C

Lauhtumislämpötila: 40 °C

Ympäristön lämpötila: 30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) -
 ulos:

12 mm

Liitäntäputket (keskuskone) -
 sisään:

22 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

Kapasiteetti, täysi täytös

(jäähdytys): 200 kg

Kapasiteetti, täysi täytös

(pakastus): 170 kg



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Tehojäähdytys/-pakastuhuone 20GN2/1
Roll-In - 180/170 kg - keskuskone

Kapasiteetti, täysi täytös
(pakastus):

170 kg

ISO sertifikaatit

ISO Standardit:

ISO 9001; ISO 14001; ISO
45001; ISO 50001



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

2025.06.14