

SkyLine Chills

Tehojäähdytys/-pakastushuone

20GN2/1 120/100 kg - keskuskone

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #


727761 (EBFA22LRE)

Skyline tehojäähdytys/-pakastushuone kosketusnäytöllä, kapasiteetti 16/20 GN 2/1 tai 2 x 16/20 GN 1/1 astiaa, jäähdytys-/pakastuskapasiteetti 120/100 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 lämpömittariohjatusti. 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: 120 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 pitää 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 (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 (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 ovensa 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.
- 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)



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Chills
Tehojäähdytys/-pakastushuone
20GN2/1 120/100 kg - keskuskone

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari PNC 880582
tehojäähdytyskaappiin

Lisävarusteet

- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd. PNC 880294 ☐
kaapit
- - NOT TRANSLATED - PNC 881269 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 881270 ☐
- 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 ☐
- Varras lampaalle (30 kg asti), 20 GN PNC 922711 ☐
2/1 uunit

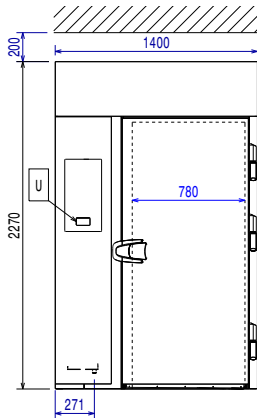


SkyLine Chills
Tehojäähdytys/-pakastushuone 20GN2/1 120/100 kg - keskuskone

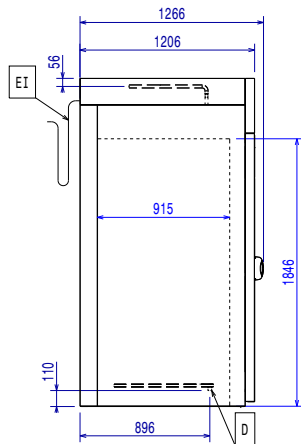
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.06.14

Edestä

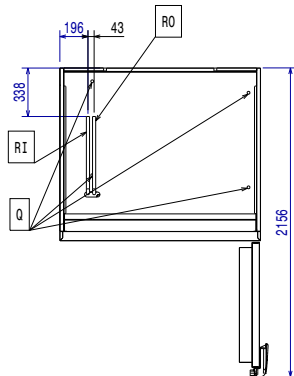


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
 RO = Keskusconeliitäntä

Päältä



Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Jännite:	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Liitântäteho, maksimi:	6.4 kW
Lämmitysteho:	6.4 kW

Vesi

Poistoputken koko:	
Paine, bar min/max:	0

Asennus

Varoetäisyys:	5 cm sivuille ja taakse
---------------	-------------------------

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:	150 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:	444 kg
Kuljetuskorkeus:	2420 mm
Kuljetusleveys:	1370 mm
Kuljetussyvyys:	1490 mm
Kuljetustilavuus:	4.94 m ³

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

120 kg - 100 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen
 vakiotoimitukseen

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella
 putkimatalla.

Lauhduttimen jäähdytyksen
 tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho*: 8070 W

Laskettu
 höyrystymislämpötilassa: -20 °C

Lauhtumislämpötila: 40 °C

Ympäristön lämpötila: 30 °C

Liitântäputket (keskuskone) -
 ulos: 12 mm

Liitântäputket (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:



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Tehojäähdytys/-pakastushuone
20GN2/1 120/100 kg - keskuskone

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.

R404A; R452A

*Huom:

[NOT TRANSLATED]

EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot

Kapasiteetti, täysi täytös
(jäähdytys): 150 kg

Kapasiteetti, täysi täytös
(pakastus): 120 kg

ISO sertifikaatit

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



SkyLine ChillS
Tehojäähdytys/-pakastushuone 20GN2/1 120/100 kg - keskuskone

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.06.14