

## SkyLine Chills

### Tehojäähdytys/-pakastushuone

#### 20GN2/1 120/100 kg - keskuskuone

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-/pakastusjaksoit 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 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) 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: 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 jaksos 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 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 (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

- Keskuskuoneyksikkö (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 ovesa 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

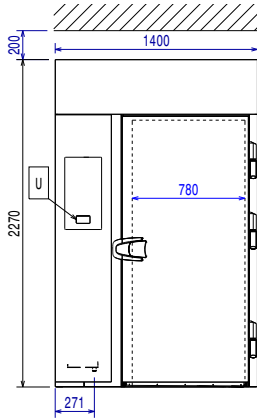


- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Zero Waste tarjoaa hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin minimoimiseen.  
Zero Waste on automaattisten reseptien kirjasto, jonka tavoitteena on:  
hyödyntää lähellä viimeistä käyttöpäivää olevie ruoka-aineita (esim.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

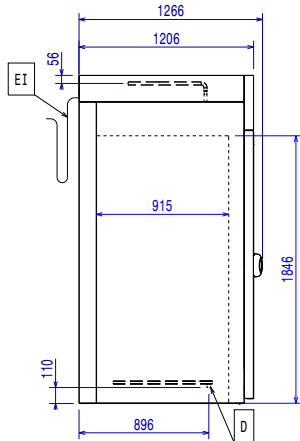
**Lisävarusteet**

- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria tehojäähdytyskaappiin PNC 880567
- - NOT TRANSLATED - PNC 881269
- 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

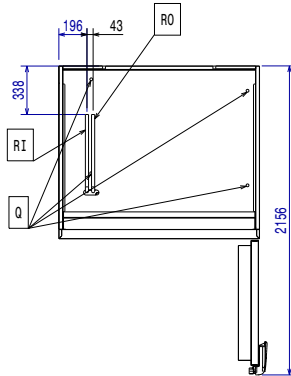


Sivulta



EI = Sähköliitäntä  
 RO = Keskuskoneliitäntä

Päältä


**Sähkö**

Syötönerotuskytkin vaaditaan

**Jännite:** 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**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<sup>3</sup>
**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 putkitusmatkalla.

**Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi**
**Suosittelun jäähdytysteho\*:** 8070 W

**Laskettu**
**höyrystymislämpötilassa:** -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

[NOT TRANSLATED] R404A; R452A

**EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot**

Kapasiteetti, täysi täytös  
(jäähdytys): 150 kg

Kapasiteetti, täysi täytös  
(pakastus): 120 kg

**ISO sertifiikaatit**

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