

SkyLine Chills Tehojäähdytyskaappi 20GN1/1, 100 kg - keskuskuone

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____

**727822 (EBCA21RE)**

Skyline tehojäähdytyskaappi kosketusnäytöllä, kapasiteetti 20 GN 1/1 astiaa, jäähdytyskapasiteetti 100 kg, automaattiset jäähdytysjaksot sekä 1000 ohjelmapaikkaa, Lite hot sulatusohjelma sekä useita erikoisjaksoja - keskuskuonemalli

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

SkyChill S on Tehojäähdytyslaite, jossa yhdistyvät korkea tehokkuus ja helppokäyttöinen käyttöjärjestelmä. Laitteessa on selkeä kosketusnäyttö, josta kaikki toiminnot on helposti hallittavissa. Valittavissa on useita eri jäähdytysjaksoja, joita ohjataan aika- tai lämpömittariohjastusti. 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

- Erittäin selkeä, korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (käännetty yli 30 kielelle).
- Jäähdytysjakso (+10 °C:sta -20 °C:een) automaattisin esiasetuksin: - Pehmeä jäähdytys (ilmanlämpötila 0 °C) sopii parhaiten herkälle ruualle ja pienille annoksille. - Nopea jäähdytys (ilmanlämpötila -20 °C) sopii parhaiten kiinteälle ruualle ja kokonaisil
- 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 esiohjelmoitulla 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+-jaksot: - Cruise jakso valitsee automaattisesti nopeimman ja parhaan jäähdytyksen parametrit (toimii lämpötila-anturin avulla) - pikasulatus - Sous-vide jäähdytys.
- Ohjelmatila: 1000 ohjelmaa voidaan tallentaa tehojäähdytyslaitteen muistiin käytön helpottamiseksi. Yhteen ohjelmaan voidaan tallentaa jopa 16 ohjelmavaihetta. Ohjelmia voidaan ryhmitellä 16 eri luokkaan organisoimalla tehostamiseksi.
- MultiTimer-moniajastintoinnolla voidaan hallita jopa 20 eri jäähdytysjaksoa samanaikaisesti, parantaen joustavuutta ja varmistuen erinomaiset tulokset. 200 MultiTimer-ohjelmaa voidaan tallentaa.
- 3-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa tarkan prosessihallinnan.
- Lisävarusteena saatava 6-pisteinen lämpötila-anturi varmistaa parhaimman tarkkuuden prosesseissa.
- Ohjelmiin on mahdollista ladata omat kuvakkeet
- 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
- 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.
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlستانا 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

HYVÄKSYNTÄ:

skannaamalla QR-koodi millä tahansa mobiililaitteella.

- Automaattinen kulutuksen visualisointi syklin päättyessä.
- Suorituskyky taataan ympäristön lämpötilassa +43 °C (testausolosuhdeluokka 5).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Ympäristöystävällinen: R452a kylmäaineena.
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Pääosat valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Höyrystimessä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojattu IP23-suojauksella
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiiviste ja ovesa hygieeninen rakenne
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen muodostumisen välttämiseksi.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karmit
- Vesiliitäntöjä ei tarvita. Vesi voidaan johtaa viemäriin, mutta voidaan myös kerätä lisävarusteena saatavaan vesisäiliöön.

Vastuullisuus



- Säilytystoiminto +3 °C aktivoituu automaattisesti jokaisen jäähdytysjakson lopussa säästäen energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).
- 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).
- Ihmiskeskeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Korkean tiheyden polyuretaanieristys, paksuus 60 mm, ei HCFC-yhdisteitä

Sisältyvät varusteet

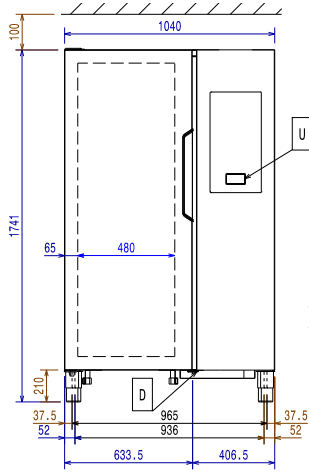
- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

Lisävarusteet

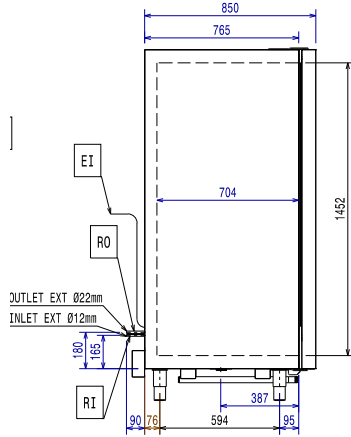
- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd.
kaapit PNC 880294
- 6 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880566
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria
tehojäähdytyskaappiin PNC 880567
- 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582
- Laipalliset jalat
tehojäähdytlaitteeseen PNC 880589
- Ilmajäähdytteinen jäähdytysyksikkö
20 GN 1/1 tehojäähdytys-
pakastuskaapille, R452A PNC 881223
- Vesijäähdytteinen jäähdytysyksikkö
20 GN 1/1 tehojäähdytys-
pakastuskaapille, R452A PNC 881228
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017
- Kananpaistoteline GN 1/1, 2 kpl (8
kanaa per teline) PNC 922036
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062
- Kananpaistoteline GN 1/2 (4 kanaa
per teline) PNC 922086
- Pinnoitettu patonkipelti 5 patongille,
rei'itetty (400x600x38 mm) PNC 922189
- Leivinpelti 4 reunaa, rei'itetty alumiini
(400x600x20 mm) PNC 922190
- Leivinpelti 4 reunaa, alumiini
(400x600x20 mm) PNC 922191
- Paistokori uuniin, 2 kpl PNC 922239
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Kananpaistoteline GN 1/1, (8 kanaa
per teline) PNC 922266
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 4
pitkää varrasta, GN 1/1 uuniin PNC 922324
- Varrassarja, sisältäen telineen ja 6
lyhyttä varrasta, GN 2/1 uuniin PNC 922325
- Varrasteline PNC 922326
- 4 pitkä varrasta PNC 922327
- Monitoimikoukku PNC 922348
- Ritilä 8 kokonaiselle ankalle (1,8kg) -
GN 1/1 PNC 922362
- Lämpöhuppu 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kuivatusastia - GN 1/1 h=20mm PNC 922651
- Kuivatusastia - GN 1/1 tasainen PNC 922652
- Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm
johdeväli PNC 922683
- Varras lampaalle (paino max. 12 kg)
- GN 1/1 uunit PNC 922709
- Varras lampaalle (30 kg asti) - 20
GN 1/1 uunit PNC 922710
- Paistomittarin tuki, nestemäiset
aineet PNC 922714
- Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm
johdeväli PNC 922753
- Johdevaunu 16 GN 1/1 - 80 mm
johdeväli PNC 922754
- Bankettivaunu 54 lautaselle 20 GN
1/1 uunit, johdeväli 74 mm PNC 922756

- Johdevaunu leivinpelleille 400x600mm
20GN 1/1 uuneille ja tehojäähdytys/-
pakastuskaapeille, 85mm johdeväli PNC 922761
- Bankettivaunu 45 lautaselle 20 GN 1/1
uunit, johdeväli 90 mm PNC 922763
- GN - astia 1/1-20, non-stick PNC 925000
- GN - astia 1/1-40, non-stick PNC 925001
- GN - astia 1/1-60, non-stick PNC 925002
- Grillilevy GN 1/1, non-stick -
kaksipuoleinen PNC 925003
- Grilliritilä GN 1/1, non-stick PNC 925004
- Kananmunapelti GN 1/1, non-stick PNC 925005
- Leipomopelti, 2 reunusta-GN 1/1, non-
stick PNC 925006
- Patonkipelti GN 1/1, neljälle patongille PNC 925007
- Paistoteline perunoille GN 1/1, 28
perunaa PNC 925008
- GN astia 1/2 - 20 mm, non-stick PNC 925009
- GN astia 1/2 - 40 mm, non-stick PNC 925010
- GN astia 1/2 - 60 mm, non-stick PNC 925011
- GN astia 1/1 - 20 mm, non-stick - 6 kpl PNC 925012
- GN astia 1/1 - 40 mm, non-stick - 6 kpl PNC 925013
- GN astia 1/1 - 60 mm, non-stick - 6 kpl PNC 925014

Edestä

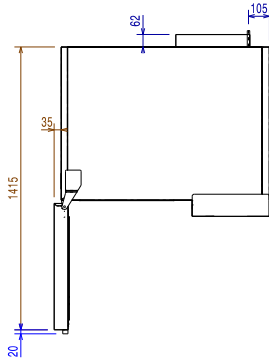


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitännä
RO = Keskuskoneliitännä

Päältä



Sähkö

Jännite:

727822 (EBCA21RE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Liitäntäteho, maksimi:

3 kW

Lämmitysteho:

3 kW

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Vesi

Poistoputken koko:

1/2"

Asennus

Varoetäisyys:

5 cm sivuille ja taakse

Kapasiteetti

Max. Kapasiteetti:

100 kg

Avaintieto

Oven saranat:

Ulkomitat, leveys: 1040 mm

Ulkomitat, syvyys: 850 mm

Ulkomitat, korkeus: 1741 mm

Nettopaino: 200 kg

Kuljetuspaino: 229 kg

Kuljetuskorkeus: 1960 mm

Kuljetusleveys: 1050 mm

Kuljetussyvyys: 1170 mm

Kuljetustilavuus: 2.41 m³

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

100 kg - 0 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen vakiotoimitukseen

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho*: 9480 W

Laskettu

höyrystymislämpötilassa: -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):

100 kg

Kapasiteetti, täysi täytös (pakastus):

0 kg

ISO sertifikaatit

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

Vastuullisuus

Kylmäaineen tyyppi:
GWP indeksi: