

## 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 lämpömittariohjatusti. 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

- 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 esiohjelmoidulla variaatiolla. Automaattisessa tunnistusvaiheessa tehojäähdytyslaite optimoi pakastusprosessin siinä jäähdytettävän elintarvikkeen koon, määrän ja tyyppin mukaisesti saavuttaen valitut tulokset. Jäähdytysparametrien reaaliaikainen yhteenvedo 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-moniajastintoiminnolla 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).
- OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon turvaten täydelliset jäähdytystulokset.

### Rakenne

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Pääosat valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojuattu IP23-suojauksella
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiiviste ja ovesa hygieeninen rakenne
- Puhallimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen muodostumisen välttämiseksi.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karnit

#### HYVÄKSYNTÄ:

## 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.
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlistana jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja häilytyksiä kustakin tehtävästä.
- 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).
- 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.
- Säilytystoiminto +3 °C aktivoituu automaattisesti jokaisen jäähdytysjakson lopussa säästäten energiaa ja pitäen tavoitelämpötilan (käynnistäminen manuaalisesti on myös mahdollista).
- Korkean tiheyden polyuretaanieristys, paksuus 60 mm, ei HCFC-yhdisteitä
- 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)

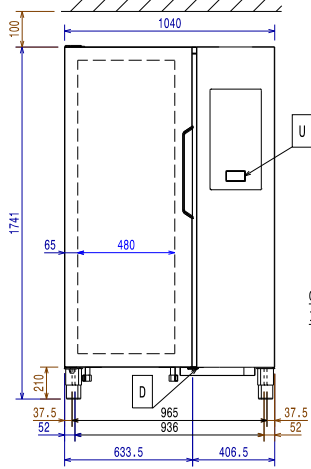
**Sisältyvät varusteet**

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari  
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

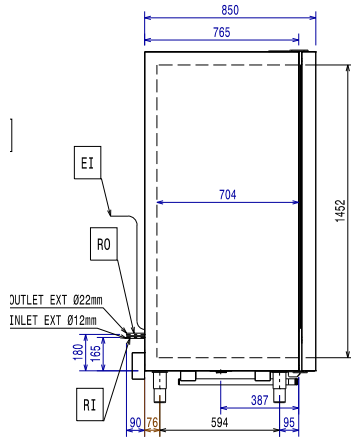
**Lisävarusteet**

- 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  
tehojäähdytyslaitteeseen 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
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- Johdevaunu 15 GN 1/1 - 84 mm  
johdeväli PNC 922683
- 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

Edestä

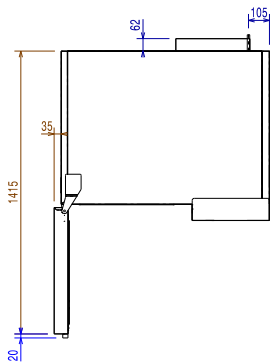


Sivulta



D = Poisto  
EI = Sähköliitäntä  
RO = Keskuskoneliitäntä

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

#### Kapasiteetti / astiatyyppi

20 (GN 1/1; 600x400)

#### Astioiden tyyppi ja lukumäärä

20 (360x250x80h)

### 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 m<sup>3</sup>

Tehojäähdytys-Tehopakastus kapasiteetti / jakso (UK, C&C normit): 100 kg - 0 kg

### Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen vakiotoimitukseen

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

#### Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho\*: 9480 W

#### Laskettu

höyrystyslämpötilassa: -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

