

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 lämpömittariohjatuksi. 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.
- Säilytystoiminto +3 °C aktivoituu automaattisesti jokaisen jäähdytysjakson lopussa säästäten 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 esiohjelmoitulla variaatiolla. Automaattisessa tunnistusvaiheessa tehojäähdytyslaite optimoi pakastusprosessin siinä jäähdytettävän elintarvikkeen koon, määrän ja tyyppin 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 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 (testausolosuhteluokka 5).
- 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.
- Höyrystimessä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojuattu IP23-suojauksella
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyörästetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettiviivite ja ovesa hygieeninen rakenne
- Puhallimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen

HYVÄKSYNTÄ:

muodostumisen välttämiseksi.

- 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.
- MyPlanner-suunnittelutoiminto toimii työlistana jossa käyttäjä voi suunnitella päivän työt ja saada personoituja hälytyksiä 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

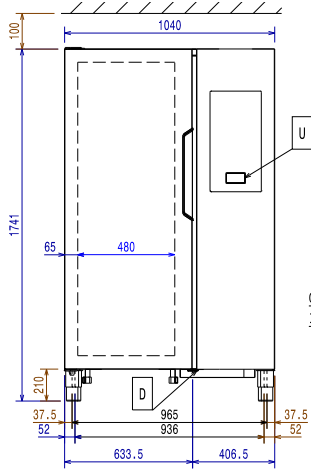


- Ihmiskekeinen suunnittelu - 4 tähden sertifiointi ergonomian sekä käytettävyyden osalta.
- Korkean tiheyden polyuretaanieristys, paksuus 60 mm, ei HCFC-yhdisteitä
- Zero Waste tarjoaa hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin minimoimiseen.
Zero Waste on automaattisten reseptien kirjasto, jonka tavoitteena 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)

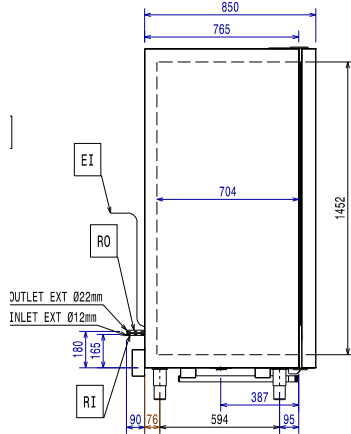
Lisävarusteet

- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria PNC 880567
tehojäähdytyskaappiin
- Laipalliset jalat PNC 880589
tehojäähdytyslaitteeseen
- Ilmajäähdytteinen jäähdytysyksikkö PNC 881223
20 GN 1/1 tehojäähdytys-
pakastuskaapille, R452A
- 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 PNC 922683
johdeväli
- Varras lampaalle (30 kg asti) - 20 PNC 922710
GN 1/1 uunit
- Paistomittarin tuki, nestemäiset PNC 922714
aineet
- Johdevaunu 20 GN 1/1 - 63 mm PNC 922753
johdeväli
- Johdevaunu 16 GN 1/1 - 80 mm PNC 922754
johdeväli
- Bankettivaunu 54 lautaselle 20 GN PNC 922756
1/1 uunit, johdeväli 74 mm
- Johdevaunu leivinpelleille PNC 922761
400x600mm 20GN 1/1 uuneille ja
tehojäähdytys/-pakastuskaapeille,
85mm johdeväli
- Bankettivaunu 45 lautaselle 20 GN PNC 922763
1/1 uunit, johdeväli 90 mm

Edestä

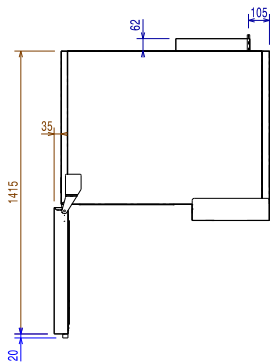


Sivulta



D = Poisto
EI = Sähköliitäntä
RO = Keskusoneliitäntä

Päältä



Sähkö

Syötönerotuskytkin vaaditaan

Jännite: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Lämmitysteho: 3 kW

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 m³

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

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen vakiotoimitukseen

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella putkitusmatkalla.

Lauhduksen jäähdytyksen tyyppi

Suosittelun jäähdytysteho*: 9480 W

Laskettu höyrystyslämpötilassa: -20 °C

Lauhutuslämpötila: 40 °C

Ympäristön lämpötila: 30 °C

Liitäntäputket (keskuskone) - ulos: 22 mm

Liitäntäputket (keskuskone) - sisään: 12 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): 100 kg

Kapasiteetti, täysi täytös
(pakastus): 0 kg

ISO sertifiikaatit

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