

SkyLine Chills Tehojäähdytyshuone 20GN2/1 120 kg - keskuskuone

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____


727823 (EBCA22LRE)

Skyline tehojäähdytyshuone kosketusnäytöllä, kapasiteetti 16/20 GN 2/1 tai 2 x 16/20 GN 1/1 astiaa, jäähdytyskapasiteetti 120 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 jäähdytys-/pakastusjaksoja, joita ohjataan aika- tai lämpömittariohjatusti. Huoneessa on vakiona kolmen pisteen lämpötila-anturi ja huone 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.
- Lämpöjaksot (+40 °C:sta -18 °C:een): sopii parhaiten valmistukseen kevyellä lämmöllä.
- Säilytystoiminto +3 °C aktivoituu automaattisesti jokaisen jäähdytysjakson 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+-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

- Keskuskoneyksikkö (lisävaruste)
- Magneettiventtiilillä hallitaan automaattisesti kaasun painetta termodynaamisessa piirissä.
- Rakenne AISI 304 ruostumatonta terästä.
- Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus.
- Moottorit ja puhallin vesisuojaattu IP23-suojauksella
- Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty, helpottaen puhdistusta.
- Irrotettava magneettitiiviste ja ovesta hygieeninen rakenne
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee

HYVÄKSYNTÄ:

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.
- 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 keittölaitteiden 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)



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Chills
Tehojäähdytysuone 20GN2/1 120
kg - keskuskone

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582

Lisävarusteet

- Riisan ritilä 600x400mm tehojäähd. kaapit PNC 880294 ☐
- 3 kpl 1 pisteen lämpötilamittaria
tehojäähdytyskaappiin PNC 880567 ☐
- 3 pisteen lämpötilamittari
tehojäähdytyskaappiin PNC 880582 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 881269 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 881270 ☐
- Roll-in johteikko GN2/1 PNC 881449 ☐
- 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 ☐

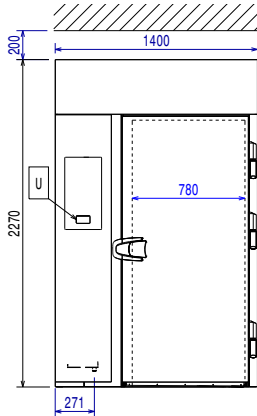


SkyLine Chills
Tehojäähdytysuone 20GN2/1 120 kg - keskuskone

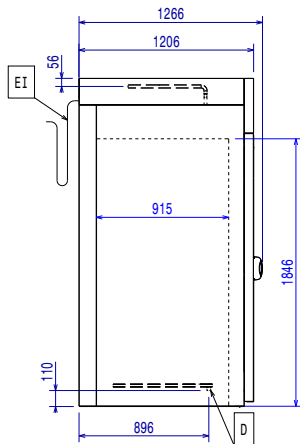
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.07.16

Edestä

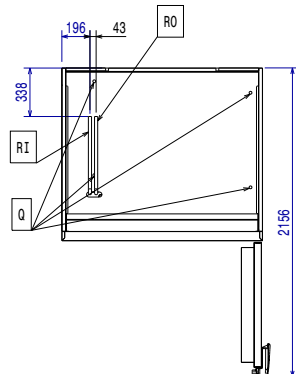


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
 RO = Keskuskoneliitäntä

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:	441 kg
Kuljetuskorkeus:	2370 mm
Kuljetusleveys:	1370 mm
Kuljetussyvyys:	1490 mm
Kuljetustilavuus:	4.84 m ³

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

120 kg - 0 kg

Jäähdytystieto

Keskuskonevalmiudella, koneikko ei sisälly laitteen vakiotoimitukseen

Huomio: jäähdytysteho on laskettu 20 metrin lineaarisella putkimatkalla.

Lauhduttimen jäähdytyksen tyyppi

Suositteltu jäähdytysteho*: 9270 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
Tehojäähdytysuone 20GN2/1 120
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): 0 kg

ISO sertifikaatit

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



SkyLine ChillS
Tehojäähdytysuone 20GN2/1 120 kg - keskuskone

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

2025.07.16