

## SkyLine Chills

### Skyline Chills Schockkühler / Froster 30/30kg, 6 GN 1/1 - SKYDUO

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**725076 (EBFA61WEP2P)**

 Skyline Chills Schockkühler /  
 Froster 30/30kg, 6 GN 1/1  
 oder 600x400mm (12  
 Ebenen Teilung 30mm) für  
 Tower-Ausführung mit  
 Touchscreen-Steuerung -  
 Für SKYDUO Direkt-  
 Ethernet-Anschluss

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Schockfroster mit hochauflösender Touchscreen-Schnittstelle, mehrsprachig

- Für 6 GN 1/1 oder 600x400 mm Schalen. Bis zu 9 Eiswannen von 5 kg (165x360x125h mm)
- Belastbarkeit: Köhlen 30 kg; Gefrieren 30 kg
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung mit 7 Gebläsestufen
- Kühl-/Gefriermodi: Automatik (10 Food-Familien mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten); Programme (maximal 1000 Programme können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell (sanftes Köhlen, hartes Köhlen, Gefrieren, Warmhalten, Turbokühlung und leichte Heißzyklen); Spezialzyklen (Cruise Chilling, Garen, verzögertes Garen, schnelles Auftauen, Sushi&Sashimi, Sous-Vide-Kühlen, Eis, Joghurt und Schokolade)
- Besondere Funktionen: MultiTimer Köhlen/Gefrieren, Make-it-Mine zum Anpassen der Benutzeroberfläche, SkyHub zum Anpassen der Homepage, Agenda MyPlanner, SkyDuo-Verbindung zu SkyLine-Backöfen
- Schätzung der verbleibenden Zeit für sondengesteuerte Zyklen auf der Grundlage von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0)
- Automatische und manuelle Abtauung und Trocknung
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivität bereit
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler
- Durchgängige Konstruktion aus rostfreiem Stahl
- Abgerundete Innenecken
- Eingebaute Kühleinheit
- Kältemittel R452a
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5)
- Geeignet für Tower-Konfiguration

FÜR SKYDUO

### Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Schockkühlzyklus: 30 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten.
- Kühlzyklus (+10°C bis -41°C) mit automatischen voreingestellten Zyklen:
  - Softkühlung (Lufttemperatur 0°C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen.
  - Hardkühlung (Lufttemperatur -20°C), ideal für kompakte Lebensmittel und ganze Stücke.
- X-Freeze-Zyklus (+10°C bis -41°C): ideal zum Schockfrostern aller Arten von Lebensmitteln (roh, halb oder vollständig gekocht).
- Lite-Hot-Zyklus (+40°C bis -18°C): ideal für sensible Produkte.
- Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion.
- Automatikbetrieb mit 10 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Saucen und Suppen, Gemüse, Pasta/Reis, Brot, herzhaftes und süße Bäckerei, Dessert, Getränke-Schnellkühlung) mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten. Durch die automatische Sensorphase optimiert die Schnellkühlung den Kühlprozess je nach Größe, Menge und Art der Lebensmittel, um das gewählte Ergebnis zu erreichen. Echtzeit-Übersicht der Kühlparameter. Möglichkeit zur Personalisierung und Speicherung von bis zu 70 Varianten pro Produktfamilie.
- Cycles+:
  - Cruise Cycle (Patented EP1716769B1 and related family) setzt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Kühlung (funktioniert mit der Sonde)
  - Gären
  - Gären
  - Verzögertes Gären
  - kontrolliertes Auftauen
  - Sushi&Sashimi (anisakisfreies Essen)
  - Chill Sous-vide
  - Speiseeis
  - Yogurt
  - Schokolade
- Programmmodus: Maximal 1000 Programme können im Speicher der Schnellkühlung gespeichert werden, um jederzeit den exakt gleichen hohen Standard wiederherzustellen. Die Programme können in 16 verschiedene Kategorien eingeteilt werden, um das Menü besser zu organisieren. 16-

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

stufige Kühlprogramme sind ebenfalls verfügbar.

- MultiTimer-Funktion zur gleichzeitigen Verwaltung von bis zu 20 verschiedenen Kühlzyklen, wodurch die Flexibilität erhöht und hervorragende Ergebnisse erzielt werden. Kann bis zu 200 MultiTimer-Programme speichern.
- OptiFlow Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung / Erwärmung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs des Innenraums in Kombination mit einem hochpräzisen, drehzahlgeregelten Lüfter
- Lüfter mit 7 Geschwindigkeitsstufen. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit (optionales Zubehör).
- Bilder hochladen für die vollständige Anpassung der Programme.
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0) zur einfacheren Planung der Aktivitäten.
- Anpassbare Vorkühl- und Vorheizfunktionen.
- Automatisches und manuelles Abtauen und Trocknen.
- Make-it-Mine Funktion, um eine vollständige Personalisierung oder Sperrung der Benutzeroberfläche zu ermöglichen.
- Mit SkyHub kann der Benutzer die Favoritenfunktionen auf der Homepage gruppieren und sofort darauf zugreifen.
- MyPlanner fungiert als eine Agenda, in der der Benutzer die tägliche Arbeit planen und personalisierte Benachrichtigungen für jede Aufgabe erhalten kann.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Programmen und Konfigurationen.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- Schulungen und Anleitungen zu unterstützenden Materialien, die durch Scannen des QR-Codes mit jedem mobilen Gerät leicht zugänglich sind.
- Automatische Verbrauchsvisualisierung am Ende des Zyklus.
- Die vielseitige Innenstruktur eignet sich für 6 Gitter GN 1/1 (12 Positionen mit 30 mm Abstand verfügbar) 6 Gitter oder Tablett 600 x 400 mm (12 Positionen mit 30 mm Abstand verfügbar) oder 9 Eisbehälter mit je 5 kg (h 125 x 165 x 360 mm).
- Geeignet für Turminstallation inklusive Stapelkit.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

## Konstruktion

- Eingebaute Kälteeinheit.
- Umweltfreundlich: R452a als Kältemittel.
- Magnetventil zur automatischen Steuerung des Gasdrucks im thermodynamischen Kreislauf.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Motoren und Lüfter wasserdicht geschützt IP54.
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Abnehmbare Tür-Magnetsdichtung in hygienischem Design.
- Lüfter auf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- Automatische Türrahmenheizung.
- Es sind keine Wasseranschlüsse erforderlich. Das Abwasser kann in den Abfluss geleitet werden, kann aber auch in einem optionalen Abwasserbehälter gesammelt werden.

## TIT\_Sustainability



- Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrostern wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert um Energiesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden).
- Mit SkyDuo sind der Ofen und der Schockfroster miteinander verbunden und kommunizieren, um den Benutzer durch den Cook&Chill-Prozess zu führen und so Zeit und Effizienz zu optimieren (SkyDuo Kit als optionales Zubehör erhältlich).
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.

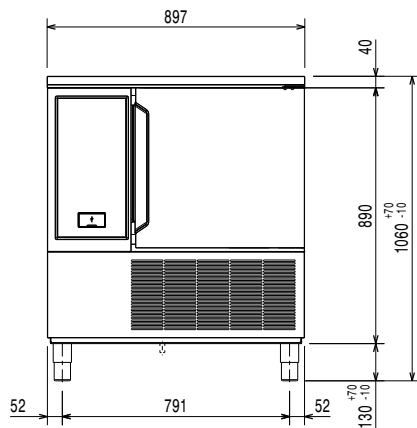
#### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Stapelset für 6 GN 1/1 Ofen auf 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster - 100mm Höhe PNC 880565
- 1 St. Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster PNC 880582

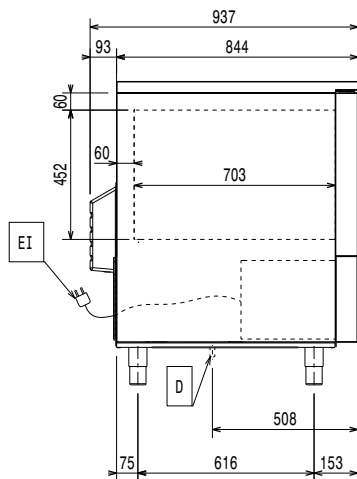
#### Optionales Zubehör

- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen PNC 880294
- Stapelset für 6 GN 1/1 Ofen auf 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster - 100mm Höhe PNC 880565
- 6-Sensor Fühler für Schockkühler/Froster PNC 880566
- Set drei Stk. Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/Froster PNC 880567
- Arbeitsplatte für 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster PNC 880581
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster PNC 880582
- STAPELSET FUER 6 GN 1/1 VORHERIGER OFEN AUF 6 GN 1/1 NEUER SCHOCKKUEHLER FROSTER - 100MM HÖHE PNC 880586
- 5 Edelstahlsschienen für 6 & 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster PNC 880587
- Flanschfüße für Schockkühler/Froster PNC 880589
- - NOT TRANSLATED - PNC 880676
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler/Froster PNC 881284
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Ein Paar Roste für ganze Hühner (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086
- Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm PNC 922189
- Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm PNC 922190
- Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm PNC 922191
- Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen PNC 922239
- Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm PNC 922264
- Rost für ganze Hühner (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266
- Set universal Spiessgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub) PNC 922324
- Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim) PNC 922325
- Universal Spiessgestell PNC 922326
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen) PNC 922327
- Mehrzweckhaken PNC 922348
- Rost für ganze Hühner oder Enten (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362

- CONNECTIVITY HUB - SIM (ROUTER) ETHERNET + WiFi + 4G (UE) PNC 922399
- CONNECTIVITY HUB - LAN (ROUTER) ETHERNET + WiFi PNC 922412
- Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) PNC 922600
- Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand PNC 922606
- Bäckerei/Patisserie Einschubschiengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners) PNC 922607
- Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922626
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652
- Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Öfen PNC 922709
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Antihaftbehälter, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1 PNC 925003
- Aluminium grill, GN 1/1 PNC 925004
- Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1 PNC 925005
- Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1 PNC 925006
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1 PNC 925008
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- Set 6 Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=40mm PNC 925013
- Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=60mm PNC 925014

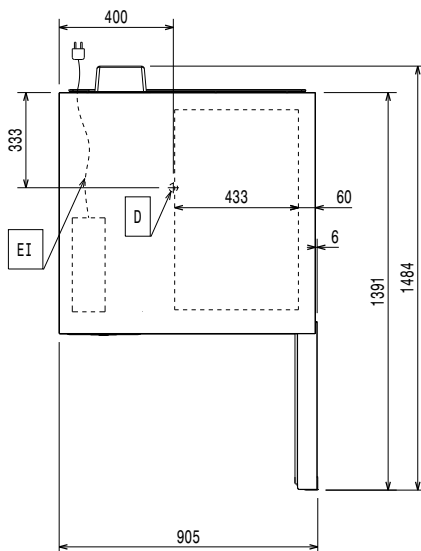


Front



Seite

D = Ablauf  
EI = Elektroanschluss



oben

#### Elektrisch

|                          |                      |                       |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|
| <b>Netzspannung:</b>     | 725076 (EBFA61WEP2P) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| <b>Anschlusswert:</b>    |                      | 2.7 kW                |
| <b>Heizleistung</b>      |                      | 1 kW                  |
| Circuit breaker required |                      |                       |

#### Wasser

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Wasserablaufdimension:</b> | 1"1/2 |
|-------------------------------|-------|

#### Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.  
Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

#### Kapazität:

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>Max. Chargenleistung:</b> | 30 kg                      |
| <b>Blechtyp:</b>             | 600x400; GN 1/1; Speiseeis |

#### Schlüsselinformation

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| [NOT TRANSLATED]                | rechts             |
| <b>Außenabmessungen, Länge:</b> | 897 mm             |
| <b>Außenabmessungen, Tiefe:</b> | 937 mm             |
| <b>Außenabmessungen, Höhe:</b>  | 1020 mm            |
| <b>Nettogewicht:</b>            | 170 kg             |
| <b>Versandgewicht:</b>          | 184 kg             |
| <b>Versandvolumen:</b>          | 1.2 m <sup>3</sup> |

#### Kühlraten:

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Built-in Compressor and Refrigeration Unit       |        |
| <b>Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:</b> | -20 °C |
| [NOT TRANSLATED]                                 | Luft   |

#### Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| <b>Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):</b> | 74 min  |
| <b>Max. Kapazität (Schockkühlen):</b>                | 30 kg   |
| <b>Dauer Zyklus, Schockfrost (-65°C bis -18°C):</b>  | 264 min |
| <b>Max. Kapazität (Schockfrost):</b>                 | 30 kg   |

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

#### [NOT TRANSLATED]

|                                                    |               |
|----------------------------------------------------|---------------|
| <b>Art des Kältemittels:</b>                       | R452A         |
| <b>GWP Index</b>                                   | 2141          |
| <b>Kühlleistung:</b>                               | 2970 W        |
| <b>Kühlmittelgewicht:</b>                          | 1150 g        |
| <b>Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):</b> | 0.0921 kWh/kg |
| <b>Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrost):</b>  | 0.2253 kWh/kg |