Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

# SkyLine ChillS
# SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/ FROSTER 30/30KG 6 GN 1/1 - FOR TOWER EXECUTION

| | |
|---|---|
| **727729 (EBFA61WE)** | Skyline Chill-S Schockkühler/ Froster 30/30kg, 6 GN 1/1 oder 600x400mm (12 levels Einschubabstand 30mm) für Turmbauweise mit touch screen Bedienung |

## Hauptmerkmale

- Schockkühlzyklus: 30 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten.
- X-Freeze-Zyklus (+10°C bis -41°C): ideal zum Schockfrosten 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, herzhafte und süße Bäckerei, Dessert, Getränke-Schnellkühlung) mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten. Durch die automatische Sensorphase optimiert die Schnellkülung 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-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

**Genehmigung:**

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).
- 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.
- Geeignet für Turminstallation inklusive Stapelkit.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- [NOT TRANSLATED]

## Konstruktion

- Eingebaute Kälteeinheit.
- 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-Magnetdichtung 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.

## TIT_UI Data Management

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Bilder hochladen für die vollständige Anpassung der Programme.
- 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.
- 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).
- 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.

## Nachhaltigkeit

- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Energiesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden).


Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

## Serienmäßiges Zubehör

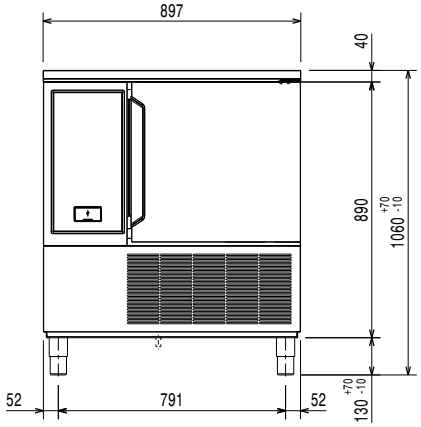
- 1 St. Stapelset für 6 GN 1/1 Ofen auf 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster - 100mm Höhe — PNC 880565
- 1 St. Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster — PNC 880582

## Optionales Zubehör

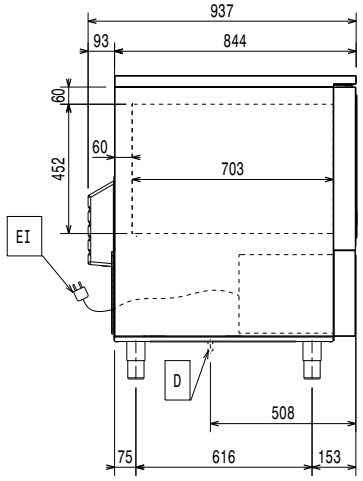
- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen — PNC 880294 ❑
- Stapelset für 6 GN 1/1 Ofen auf 6 GN 1/1 Schockkühler/Froster - 100mm Höhe — PNC 880565 ❑
- 6-Punkt Kerntemperatur-Fühler Schockkühler/Froster — PNC 880566 ❑
- Set drei Stk. Kerntemperatufühler 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 Edelstahlschienen 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 ❑
- Hähnchenrost (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 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 — PNC 922266 ❑
- Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschub) — PNC 922324 ❑
- Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Öfen (nicht für Multislim) — PNC 922325 ❑
- Universal Spiessgestell — PNC 922326 ❑
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Mulstislim, nicht für Quereinschuböfen) — PNC 922327 ❑
- Mehrzweckhaken — PNC 922348 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- 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 Einschubschienengestell 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 ❑


Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Front

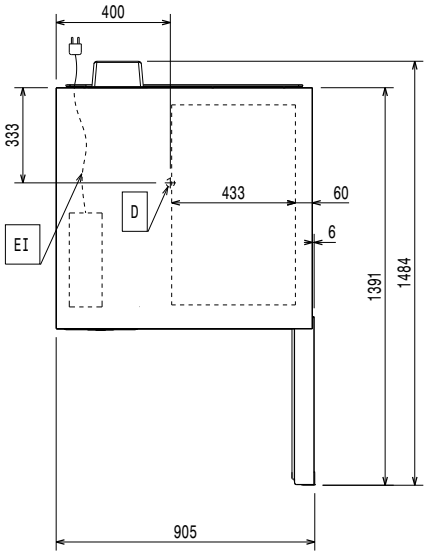



Seite




D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben




## Elektrisch

| | |
|---|---|
| **Netzspannung:** | |
| **727729 (EBFA61WE)** | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| **Anschlusswert:** | 2.7 kW |
| **Heizleistung** | 1 kW |

Circuit breaker required

## Wasser

| | |
|---|---|
| **Wasserablaufdimension:** | 1"1/2 |

## Installation

| | |
|---|---|
| **Freiraum:** | 5 cm Seitlich und hinten |

Bitte die mitgelieferten detaillierten Installationsanweisungen beachten

## Kapazität:

| | |
|---|---|
| **Max. Chargenleistung:** | 30 kg |
| **Anzahl/Art Roste:** | 6 (GN 1/1; 600x400) |
| **Anzahl und Art Becken:** | 8 (360x250x80h) |

## Schlüsselinformation

| | |
|---|---|
| **Türanschlag:** | rechts |
| **Außenabmessungen, Länge:** | 897 mm |
| **Außenabmessungen, Tiefe:** | 937 mm |
| **Außenabmessungen, Höhe:** | 1020 mm |
| **Nettogewicht:** | 170 kg |
| **Versandgewicht:** | 184 kg |
| **Versandvolumen:** | 1.47 m³ |

## Kühldaten:

Eingebauter Kompressor und Kühleinheit

| | |
|---|---|
| **Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:** | -20 °C |
| **[NOT TRANSLATED]** | Luft |

## Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

| | |
|---|---|
| **Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):** | 74 min |
| **Max. Kapazität (Schockkühlen):** | 30 kg |
| **Dauer Zyklus, Schockfrosten (+65°C bis -18°C):** | 264 min |
| **Max. Kapazität (Schockfrosten):** | 30 kg |

Prüfung in einem Prüfraum bei 30°C zum Kühlen/Gefrieren (+10° C/-18°C) einer vollen Ladung von 40 mm tiefen Schalen, gefüllt mit Kartoffelpüree, die gleichmäßig bis zu einer Höhe von 35 mm bei einer Anfangstemperatur zwischen 65° und 80°C innerhalb von 120/270min verteilt sind.

## Zertifizierungen ISO

| | |
|---|---|
| **ISO Standards:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |

## Nachhaltigkeit

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


Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.