



SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/
FROSTER 30/30KG 6 GN 1/1 - MIT
ARBEITSPLATTE - FUER ZENTRALKUEHLUNG

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



727733 (EBFA61RTE)

Skyline Chill-S Schockkühler/
Froster 30/30kg, 6 GN 1/1
oder 600x400mm (12 levels
Einschubabstand 30mm) mit
touch screen Bedienung,
Oberplatte für
Zentralkälteanschluss

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.
- 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).
- 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 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-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

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

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.
- 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.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- Schockfrostzyklus: 30kg von +90°C auf -41°C in weniger als 240 min.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.

Konstruktion

- Fernkältemaschine (optionales Zubehör).
- Magnetventil zur automatischen Steuerung des Gasdrucks im thermodynamischen Kreislauf.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Motoren und Lüfter wassererdicht 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.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Panel 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.

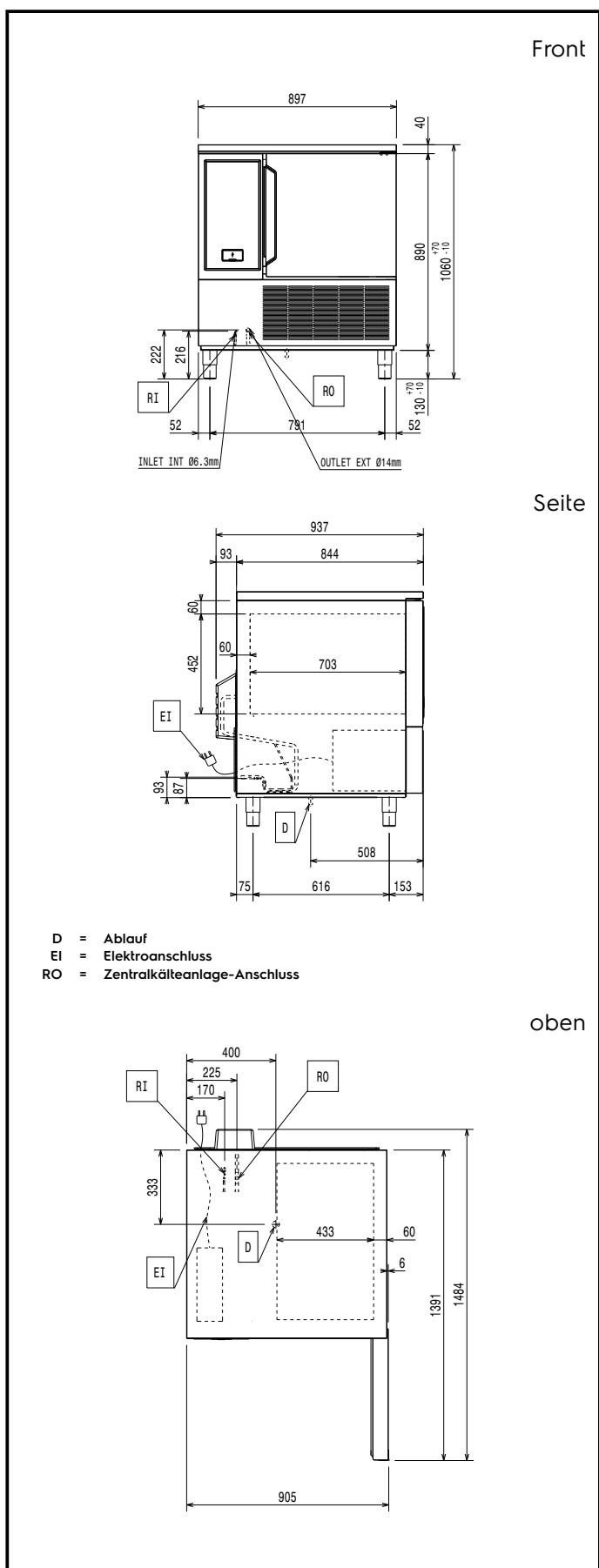


Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Arbeitsplatte für 6 GN 1/1 PNC 880581
- Schockkühler/Froster
- 1 St. Drei Punkte Kerntemperaturfühler PNC 880582
- für Schockkühler/Froster

Optionales Zubehör

- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für PNC 880294
Schockfroster, Längseinschub
(600x400mm) Nicht für Öfen
- Stapelset für 6 GN 1/1 Ofen auf 6 GN 1/1 PNC 880565
Schockkühler/Froster - 100mm Höhe
- Set drei Stk. Kerntemperaturfühler mit PNC 880567
einem Messpunkt für Schockkühler/
Froster
- Luftgekühltes Zentralkälteaggregat für PNC 880577
6 GN 1/1 Schockkühler/Froster
Kältemittel - R452A
- Arbeitsplatte für 6 GN 1/1 Schockkühler/ PNC 880581
Froster
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler für PNC 880582
Schockkühler/Froster
- 5 Edelstahlschienen für 6 & 10 GN 1/1 PNC 880587
Schockkühler/Froster
- Flanschfüße für Schockkühler/Froster PNC 880589
- Wassergekühltes Aggregat für 6 GN 1/1 PNC 880603
Schockkühler/-Froster - R452A
- - NOT TRANSLATED - PNC 880676
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler / PNC 881284
Froster
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie PNC 922264
400x600mm
- Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, PNC 922600
65mm Einschubabstand (std)
- Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, PNC 922606
80mm Einschubabstand
- Bäckerei/Patisserie PNC 922607
Einschubschienengestell mit Rädern
400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und
Schockkühler/Froster, 80mm
Einschubabstand (5 runners)
- Transportwagen für Einfahrgestell für 6 PNC 922626
& 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/
Froster
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei PNC 922714
Verwendung von Flüssigkeiten



Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Heizleistung 1 kW

Wasser

Wasserablaufdimension: 1"1/2

Installation

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

Kapazität:

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

Schlüsselinformation

Türanschlag:

Außentabmessungen, Länge: 897 mm
Außentabmessungen, Tiefe: 937 mm
Außentabmessungen, Höhe: 1060 mm
Nettogewicht: 155 kg
Versandgewicht: 128 kg
Versandvolumen: 1.28 m³

Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.
Note: Refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

[NOT TRANSLATED]	Luft
Vorgeschlagene Kühlleistung	2970 W
Bedingungen für Verdampfertemperatur	-20 °C
Bedingungen für Kondensatortemperatur	40 °C
Bedingungen für Außentemperatur / Umgebungstemperatur	30 °C
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Rücklauf	16 mm
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Vorlauf	9.5 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.

R404A; R452A

*Notiz

[NOT TRANSLATED]

Zertifizierungen ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001