

SkyLine Chills

SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/ FROSTER 200/170KG 20 GN 2/1

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


727750 (EBFA22E)

 Skyline Chill-S Schockkühler/
 Froster 200/170kg, 20 GN 2/1
 oder 600x400mm mit touch
 screen Bedienung

Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Schockkühlzyklus: 200 kg von +90°C bis +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 gewünschte Ergebnis zu erreichen. Echtzeit-Übersicht der Kühlparameter. Möglichkeit zur Personalisierung und Speicherung von bis zu 70 Varianten pro Produktfamilie.
- Cycles+:
 - Cruise Chilling setzt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Kühlung (funktioniert mit der Sonde)
 - kontrollierte Auftauen
 - Sushi&Sashimi (anisakisfreies Essen)
 - Sous-vide Kühlen
 - Speiseeis
- 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.
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit.
- 6-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Lebensmittelsicherheit (optionales

Genehmigung: _____

Zubehör).

- Bilder hochladen für die vollständige Anpassung der Programme.
- Anpassbare Vorkühlfunktion.
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0) zur einfacheren Planung der Aktivitäten.
- 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.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

Konstruktion

- Umweltfreundlich: R452a als Kältemittelgas.
- Eingebaute Kälteeinheit.
- Magnetventil zur automatischen Steuerung des Gasdrucks im thermodynamischen Kreislauf.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Motoren und Lüfter mit IP23 Wasserschutzgrad.
- 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.
- Automatische Türrahmenheizung.

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).
- 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).

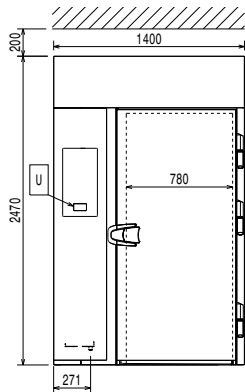
Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Drei Punkte Kerntemperaturfühler PNC 880582 für Schockkühler/Froster

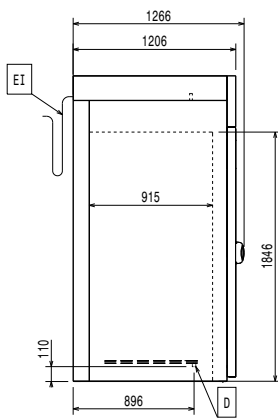
Optionales Zubehör



Front



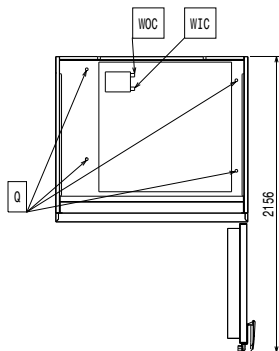
Seite



CWII = Kaltwasserzulauf
 D = Ablauf
 EI = Elektroanschluss
 WIC = Kühlwasserzulauf

WOC = Kühlwasserablauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	727750 (EBFA22E)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert:		11.1 kW
Leistung Abtauheizung		4.3 kW
Circuit breaker required		

Wasser

Wasserablaufdimension:	3/4"
Druck min. bar:	2.5

Installation

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

Kapazität:

Max. Chargenleistung:	200 kg
Blechtyp:	GN 1/1; GN 2/1; 600x400; Ice Cream

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	1400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1266 mm
Außenabmessungen, Höhe:	2470 mm
Nettogewicht:	605 kg
Versandgewicht:	579 kg
Versandvolumen:	5.37 m ³

Kühldaten:

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur: -20 °C

[NOT TRANSLATED] Water

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C): 86 min

Max. Kapazität (Schockkühlen): 200 kg

Dauer Zyklus, Schockfrostern (+65°C bis -18°C): 270 min

Max. Kapazität (Schockfrostern): 170 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.

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R452A
GWP Index	2141
Kühlleistung:	12650 W
Kühlmittelgewicht:	3000 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):	0.072 kWh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrostern):	0.2387 kWh/kg
Wasserverbrauch:	1077 lt/hr