

SkyLine Chills SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/ FROSTER 150/120KG 20 GN 2/1

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


727762 (EBFA22LE)

 Skyline Chill-S Schockkühler/
 Froster 150/120kg, 20 GN 2/1
 oder 600x400mm mit touch
 screen Bedienung

Hauptmerkmale

- Strahlkühlzyklus: 150 kg von +90°C bis +3°C in weniger als 90 Minuten.
- 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 süßes Gebäck, 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 Zubehör).
- 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.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Genehmigung: _____

- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

Konstruktion

- Eingebaute Kälteeinheit.
- Umweltfreundlich: R452a als Kältemittelgas.
- 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.

TIT_UI Data Management

- 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.
- 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).
- 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.

Nachhaltigkeit

- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrostern wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Energiesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden).
- [NOT TRANSLATED]

Serienmäßiges Zubehör

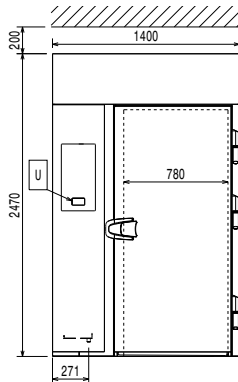
- 1 St. Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster PNC 880582

Optionales Zubehör

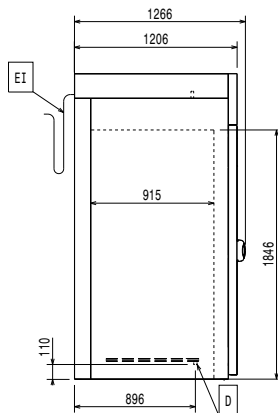
- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen PNC 880294
- 6-Punkt Kerntemperatur-Fühler Schockkühler/Froster PNC 880566

• Set drei Stk. Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/Froster	PNC 880567	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster	PNC 880582	<input type="checkbox"/>	• Antihaftbehälter, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Hordengestell GN 2/1	PNC 881449	<input type="checkbox"/>	• Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Aluminium-grill, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Edelstahlrost GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Flaches Backblech mit 2 Ecken, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Backblech für 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Set 6 Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Set 6 Antihaftbehälter, GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>			
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>			
• Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Öfen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub)	PNC 922324	<input type="checkbox"/>			
• Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Ofen (nicht für Multislim)	PNC 922325	<input type="checkbox"/>			
• Universal Spiessgestell	PNC 922326	<input type="checkbox"/>			
• 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim)	PNC 922328	<input type="checkbox"/>			
• Mehrzweckhaken	PNC 922348	<input type="checkbox"/>			
• Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>			
• Thermohaube für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster	PNC 922367	<input type="checkbox"/>			
• Trockenblech, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>			
• Flaches Trockenblech, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>			
• Hordengestellwagen, 15 GN 2/1, 84mm Einschubabstand	PNC 922686	<input type="checkbox"/>			
• Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 30kg für 20 GN2/1 Öfen	PNC 922711	<input type="checkbox"/>			
• Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Wagen mit Hordengestell 20 GN 2/1 SkyLine, 63mm Abstand	PNC 922757	<input type="checkbox"/>			
• Wagen mit Hordengestell, 16 GN 2/1, 80mm Abstand	PNC 922758	<input type="checkbox"/>			
• Bankettwagen mit Gestell für 92 Teller für 20 GN 2/1 Skyline und Schockkühler/-Froster, 85mm Abstand	PNC 922760	<input type="checkbox"/>			
• Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 400x600mm Roste für 20 GN 2/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub)	PNC 922762	<input type="checkbox"/>			
• Bankettwagen mit Gestellhalterung 116 Platten für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/-Froster, 66mm Abstand	PNC 922764	<input type="checkbox"/>			

Front

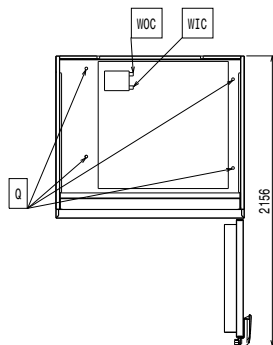


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
727762 (EBFA22LE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert:	8 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:	150 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:	420 kg
Versandgewicht:	558 kg
Versandvolumen:	5.39 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):	97 min
Max. Kapazität (Schockkühlen):	150 kg
Dauer Zyklus, Schockfrostern (+65°C bis -18°C):	258 min
Max. Kapazität (Schockfrostern):	120 kg

Produktinformation (in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 2015)

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:	8070 W
Kühlmittelgewicht:	2300 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):	0.0737 kWh/kg

Energieverbrauch pro Zyklus
(Schockfrosten):

0.2332 kWh/kg

Wasserverbrauch:

650 lt/hr