Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER 150KG 20 GN 2/1 - FUER ZENTRALKUEHLUNG

727823 (EBCA22LRE)	Skyline Chill-S blast chiller 150kg, 20 GN 2/1 oder 600x400mm mit touch screen Bedienung für Zentralkälteanschluss

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Strahlkühlzyklus: 150 kg von +90°C bis +3°C in weniger als 90 Minuten.
- [NOT TRANSLATED]
- 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) stellt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Kühlung ein (funktioniert mit Sonde)

  - Kontrolliertes Auftauen

  - Sous-vide Kühlung
- 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).
- 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 Vorkühlfunktion.
- 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

- Fernkältemaschine (optionales Zubehör).
- 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.

Nachhaltigkeit

- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- 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.

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

Serienmäßiges Zubehör

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

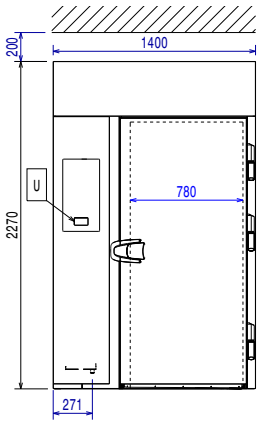
Optionales Zubehör

- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen — PNC 880294 ❑
- 6-Punkt Kerntemperatur-Fühler Schockkühler/Froster — PNC 880566 ❑
- Set drei Stk. Kerntemperatufühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/ Froster — PNC 880567 ❑
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster — PNC 880582 ❑
- Air Remote Kühlaggregat für 20 2/1 150 Kg Schockfroster/Gefrierschrank - R452a — PNC 881269 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 881270 ❑
- Hordengestell GN 2/1 — PNC 881449 ❑
- 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 ❑
- Edelstahlrost GN 2/1 — PNC 922076 ❑
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 — PNC 922175 ❑
- 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 Ofen (nicht für Multislim) — PNC 922325 ❑
- Universal Spiessgestell — PNC 922326 ❑
- 6 kurze Spiesse Edelstahl (nicht für Multislim) — PNC 922328 ❑
- Mehrzweckhaken — PNC 922348 ❑
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- Thermohaube für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/Froster — PNC 922367 ❑
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm — PNC 922651 ❑
- Flaches Trockenblech, GN 1/1 — PNC 922652 ❑
- Hordengestellwagen, 15 GN 2/1, 84mm Einschubabstand — PNC 922686 ❑
- Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 30kg für 20 GN2/1 Öfen — PNC 922711 ❑
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten — PNC 922714 ❑
- Wagen mit Hordengestell 20 GN 2/1 SkyLine, 63mm Abstand — PNC 922757 ❑
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 2/1, 80mm Abstand — PNC 922758 ❑
- Bankettwagen mit Gestell für 92 Teller für 20 GN 2/1 Skyline und Schockkühler/-Froster, 85mm Abstand — PNC 922760 ❑
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 400x600mm Roste für 20 GN 2/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) — PNC 922762 ❑
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 116 Platten für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/-Froster, 66mm Abstand — PNC 922764 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑

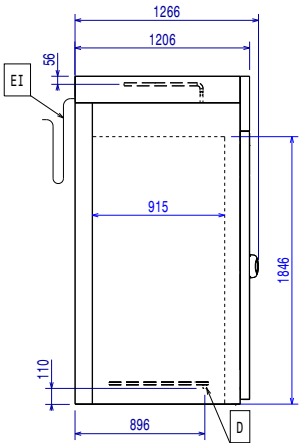
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

SkyLine ChillS
SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER 150KG 20 GN 2/1 - FUER ZENTRALKUEHLUNG

Front

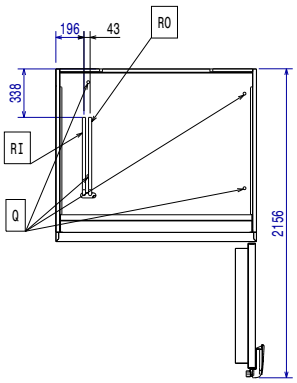


Seite



EI = Elektroanschluss
RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
727823 (EBCA22LRE)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	6.4 kW
Leistung Abtauheizung	

Circuit breaker required

Wasser

Wasserablaufdimension:	
Druck min. bar:	0

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:	600x400;GN 2/1

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	1400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	1266 mm
Außenabmessungen, Höhe:	2270 mm
Nettogewicht:	180 kg
Versandgewicht:	441 kg
Versandvolumen:	4.84 m³

Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.

[NOT TRANSLATED]	
Vorgeschlagene Kühlleistung	9270 W
Bedingungen für Verdampfertemperatur	-20 °C
Bedingungen für Kondensatortemperatur	40 °C
Bedingungen für Außentemperatur / Umgebungstemperatur	30 °C
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Rücklauf	12 mm
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Vorlauf	22 mm

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

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R452A
GWP Index	2141
Wasserverbrauch:	0 lt/hr

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