

**SkyLine Chills**  
**SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER**  
**150KG 20 GN 2/1 - FUER**  
**ZENTRAALKUEHLUNG****Technisches Datenblatt**

ARTIKEL # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

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

- Strahlkühlzyklus: 150 kg von +90°C bis +3°C in weniger als 90 Minuten.
- Lite-Hot-Zyklus (+40°C bis -18°C): ideal für sensible Produkte.
- [NOT TRANSLATED]
- 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 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.
- 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).
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

Genehmigung: \_\_\_\_\_

## 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 mit IP23 Wasserschutzgrad.
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Abnehmbare Tür-Magnetsichtung in hygienischem Design.
- Lüfter auf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Automatische Türrahmenheizung.

## Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- 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.
- Zero Waste bietet Köchen nützliche Tipps zur Minimierung von Lebensmittelabfällen. Zero Waste ist eine Bibliothek mit automatischen Rezepten, deren Ziel es ist:
  - rohen Lebensmitteln kurz vor dem Verfallsdatum ein zweites Leben zu geben (z. B.: von Milch zu Joghurt)
  - aus überreifem Obst/Gemüse (das normalerweise als unverkäuflich gilt) echte und schmackhafte Gerichte herzustellen
  - die Verwendung von typischerweise weggeworfenen Lebensmitteln fördern (z. B.: Karottenschalen).

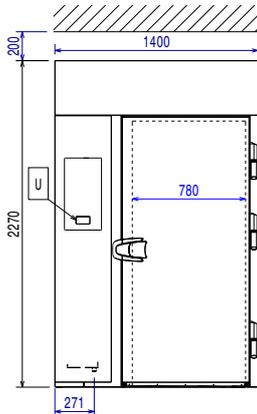
### Serienmäßiges Zubehör

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

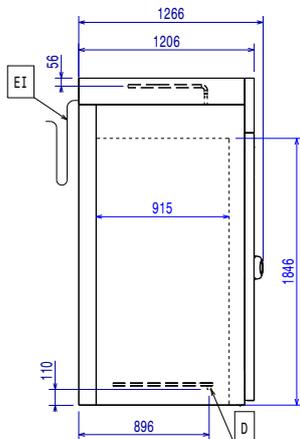
### Optionales Zubehör

- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen PNC 880294
- Set drei Stk. Kerntemperaturfühler 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
- - NOTTRANSLATED - PNC 881270
- Hordengestell GN 2/1 PNC 881449
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Edelstahlrost GN 2/1 PNC 922076
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175
- Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm PNC 922264
- 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

Front

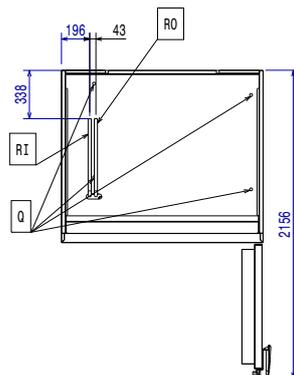


Seite



EI = Elektroanschluss  
 RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



### Elektrisch

Circuit breaker required

**Netzspannung:** 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**Anschlusswert:** 6.4 kW

**Leistung Abtauheizung**

### 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

**Anzahl/Art Roste:** 20 (GN 2/1; 600x400)

**Anzahl und Art Becken:** 30 (360x250x80h)

### Schlüsselinformation

**Türanschlag:**

**Außenabmessungen, Länge:** 1400 mm

**Außenabmessungen, Tiefe:** 1266 mm

**Außenabmessungen, Höhe:** 2270 mm

**Nettogewicht:** 180 kg

**Versandgewicht:** 441 kg

**Versandvolumen:** 4.84 m<sup>3</sup>

### Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.

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

[NOT TRANSLATED]

**Vorgeschlagene Kühlleistung** 9270 W

**Bedingungen für Verdampfer Temperatur** -20 °C

**Bedingungen für Kondensator Temperatur** 40 °C

**Bedingungen für Außentemperatur / Umgebungstemperatur** 30 °C

**Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Rücklauf** 12 mm

**Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Vorlauf** 22 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.

\*Notiz

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

### Zertifizierungen ISO

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