

**SkyLine Chills**  
**SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER**  
**200KG 20 GN 2/1 - FUER**  
**ZENTRAALKUEHLUNG**

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**727824 (EBCA22RE)**

 Skyline Chill-S blast chiller  
 200kg, 20 GN 2/1 oder  
 600x400mm mit touch  
 screen Bedienung für  
 Zentralkälteanschluss

**Hauptmerkmale**

- Schockkühlzyklus: 200 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 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) 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.
- 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.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Programmen und Konfigurationen.
- 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

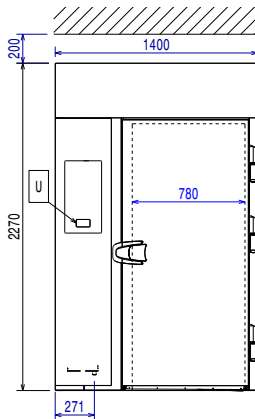


- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Zero Waste bietet Köchen nützliche Tipps zur Minimierung von Lebensmittelabfällen. Zero Waste ist eine Bibliothek mit automatischen Rezepten, deren Ziel es ist:
  - rohen Lebensmitteln kurz vor dem Verfallsdatum 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).

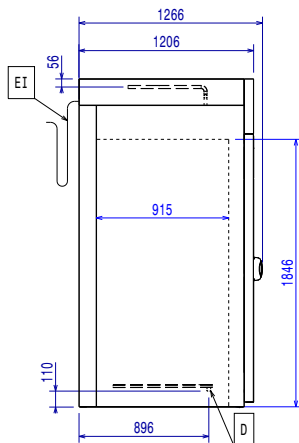
## Optionales Zubehör



Front

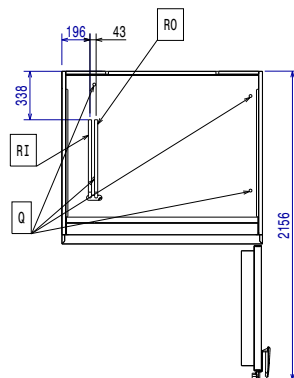


Seite



D = Ablauf  
 EI = Elektroanschluss  
 RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



### Elektrisch

Circuit breaker required

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

**Leistung Abtauheizung**

### Wasser

**Wasserablaufdimension:** 1/2"

**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:** 200 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:** 190 kg

**Versandvolumen:** 4.71 m<sup>3</sup>

### Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.

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

[NOT TRANSLATED]

**Vorgeschlagene Kühlleistung** 12280 W

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

**Bedingungen für Kondensator Temperatur** 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.

\*Notiz

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

### Zertifizierungen ISO

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