

SkyLine Chills
**SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/
 FROSTER 200/170KG 20 GN 2/1 - FUER
 ZENTRAKUEHLUNG - MIT UV LAMPE**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


727874 (EBFA22URE)

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

Hauptmerkmale

- 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 Schockfrosteten 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).
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0) zur einfacheren Planung der Aktivitäten.
- Automatischer und manueller Abtau-, Trocknungs- und Sterilisationszyklus mit UV-Lampen.

Genehmigung: _____

- 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.

TIT_UI Data Management

- 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.
- 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).
- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.
- [NOT TRANSLATED]

Serienmäßiges Zubehör

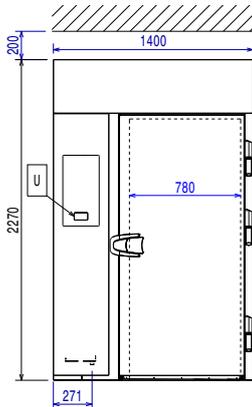
- 1 St. Drei Punkte Kerntemperaturfühler PNC 880582 für Schockkühler/Froster

Optionales Zubehör

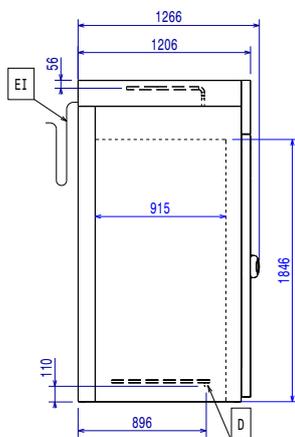
- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen PNC 880294
- 6-Punkt Kerntemperatur-Fühler PNC 880566

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Set drei Stk. Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/Froster | PNC 880567 | <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"/> |
| • Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster | PNC 880582 | <input type="checkbox"/> | • Bankettwagen mit Gestellhalterung 116 Platten für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/-Froster, 66mm Abstand | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |
| • Luftgekühltes Zentralkälteaggregat für 20 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A | PNC 881224 | <input type="checkbox"/> | • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Wassergekühltes Zentralkälteaggregat für 20 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A | PNC 881229 | <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 Ofen (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 Ofen | 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"/> | | | |

Front

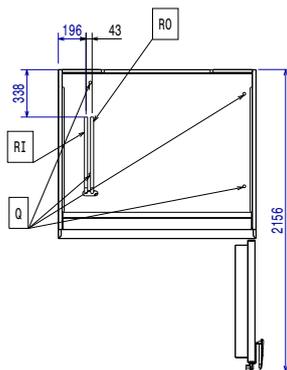


Seite



D = Ablauf
 EI = Elektroanschluss
 RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 727874 (EBFA22URE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Anschlusswert: 6.4 kW

Leistung Abtauheizung
 Circuit breaker required

Wasser

Wasserablaufdimension: 3/4"

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
 GN 1/1;GN 2/1;600x400;Ice Cream

Blechtyp:

Schlüsselinformation

Türanschlag: rechts

Außenabmessungen, Länge: 1400 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 1266 mm

Außenabmessungen, Höhe: 2270 mm

Nettogewicht: 180 kg

Versandgewicht: 190 kg

Versandvolumen: 4.81 m³

Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.

[NOT TRANSLATED]

Vorgeschlagene Kühlleistung 12650 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

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:

GWP Index 2141

Wasserverbrauch: 0 lt/hr