

SkyLine Chills
**SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/
 FROSTER 100/85KG 20 GN 1/1 - FUER
 ZENTRAKUEHLUNG - MIT UV LAMPE**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


727875 (EBFA21URE)

 Skyline Chill-S Schockkühler/
 Froster 100/85kg, 20 GN 1/1
 oder 600x400mm mit touch
 screen Bedienung, UV
 Lampe für
 Zentralkälteanschluss

Hauptmerkmale

- Hochauflösende Druckempfindliche-Touchscreen-Oberfläche (übersetzt in 30 Sprachen) - Bedienerfreundliches Paneel auch für Personen mit Rot/Grün Sehschwäche vorkonfiguriert.
- Schockkühlzyklus: 100 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten.
- 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 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

Genehmigung: _____

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.
- Automatischer und manueller Abtau-, Trocknungs- und Sterilisationszyklus mit UV-Lampen.
- 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-Magnetsichtung in hygienischem Design.
- Lüfter auf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- Automatische Türinnenheizung.
- Es sind keine Wasseranschlüsse erforderlich. Das Abwasser kann in den Abfluss geleitet werden, kann aber auch in einem optionalen Abwasserbehälter gesammelt werden.

Nachhaltigkeit



- Halten bei +3 °C beim Schockkühlen oder -22 °C beim Schockfrosten wird automatisch am Ende jedes Zyklus aktiviert zum Energiesparen und Halten der Zieltemperatur (kann auch manuell aktiviert werden).
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

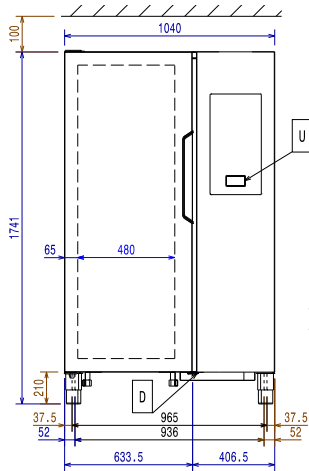
- 1 St. Drei Punkte Kern-
temperaturfühler für
Schockkühler/Froster PNC 880582

Optionales Zubehör

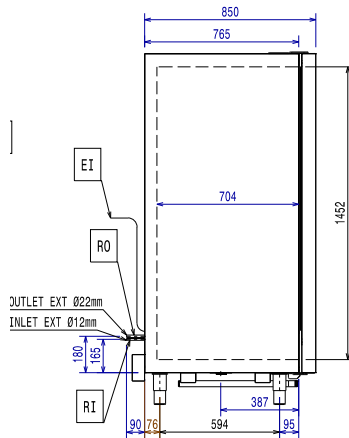
- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen PNC 880294
- 6-Punkt Kern-temperatur-Fühler Schockkühler/Froster PNC 880566
- Set drei Stk. Kern-temperaturfühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/Froster PNC 880567
- Drei Punkte Kern-temperaturfühler für Schockkühler/Froster PNC 880582
- Flanschfüße für Schockkühler/Froster PNC 880589
- Luftgekühltes Zentralkälteaggregat für 20 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A PNC 881223
- Wassergekühltes Zentralkälteaggregat für 20 GN 1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A PNC 881228
- Luft/Wassergekühltes Zentralkälteaggregat für 2x20 GN1/1 Schockkühler/Froster Kältemittel - R452A PNC 881230
- 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
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086
- 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 Multislim, 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
- 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen) PNC 922327
- Mehrzweckhaken PNC 922348
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- Thermohaube für 20 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster PNC 922365
- Trockenblech, GN 1/1, H=20mm PNC 922651

- Flaches Trockenblech, GN 1/1 PNC 922652
- Hordengestellwagen, 15 GN 1/1, 84mm Einschubabstand PNC 922683
- Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 12 kg für GN1/1 Öfen PNC 922709
- Spieß für Lamm oder Spanferkel bis 30kg für 20 GN1/1 Öfen PNC 922710
- Halterung für Kern-temperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714
- Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand PNC 922753
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 1/1, 80mm Abstand PNC 922754
- Bankettwagen mit Gestell für 54 Teller für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 74mm Abstand PNC 922756
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 600x400mm Roste für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922761
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 45 Platten für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 90mm Abstand PNC 922763
- 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
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- 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

Front

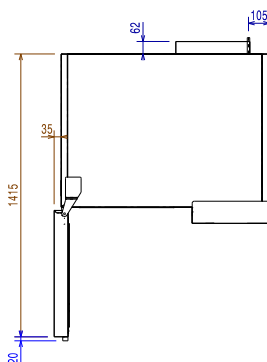


Seite



D = Ablauf
 EI = Elektroanschluss
 RO = Zentralkälteanlage-Anschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 727875 (EBFA21URE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 3 kW
Heizleistung: 3 kW
 Circuit breaker required

Wasser

Wasserablaufdimension: 1/2"

Installation

Clearance: 5 cm on sides and back.
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapazität:

Max. Chargenleistung: 100 kg
Blechtyp: GN 1/1

Schlüsselinformation

Türanschlag: links
Außenabmessungen, Länge: 1040 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm
Außenabmessungen, Höhe: 1741 mm
Nettogewicht: 200 kg
Versandgewicht: 233 kg
Versandvolumen: 2.41 m³

Kühldaten:

Remote refrigeration unit required.
 [NOT TRANSLATED]
Vorgeschlagene Kühlleistung: 9480 W
Bedingungen für Verdampfertemperatur: -20 °C
Bedingungen für Kondensatortemperatur: 40 °C
Bedingungen für Außentemperatur / Umgebungstemperatur: 30 °C
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Rücklauf: 22 mm
Anschlusspunkt Kühlmittel (Zentralkühlung) Vorlauf: 12 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