

SkyLine Chills

SKYLINE CHILL-S SCHOCKKUEHLER/ FROSTER 50/50KG 10 GN 1/1 - TUER RECHTSANSCHLAG

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


727907 (EBFA11HE)

 Skyline Chill-S Schockkühler/
 Froster 50/50kg, 10 GN 1/1
 oder 600x400mm (29 Levels
 Einschubabstand 30mm) mit
 touch screen Bedienung und
 rechts angeschlagene Tür

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

- Schockfroster mit mehrsprachiger, hochauflösender Touchscreen-Oberfläche
- Für 10 GN 1/1 oder 600x400 mm Schalen. Bis zu 18 Eisbehälter von 5 kg (165x360x125h mm)
- Belastbarkeit: Kühlen 50 kg; Gefrieren 50 kg
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung mit 7 Gebläsestufen
- Kühl-/Gefriermodi: Automatik (10 Food-Familien mit über 100 verschiedenen vorinstallierten Varianten); Programme (maximal 1000 Programme können gespeichert und in 16 verschiedenen Kategorien organisiert werden); Manuell (sanftes Kühlen, hartes Kühlen, Gefrieren, Warmhalten, Turbokühlung und leichte Heißzyklen); Spezialzyklen (Cruise Chilling, Garen, verzögertes Garen, schnelles Auftauen, Sushi&Sashimi, Sous-Vide-Kühlung, Eiscreme, Joghurt und Schokolade)
- Besondere Funktionen: MultiTimer Kühlen/Gefrieren, Make-it-Mine zum Anpassen der Benutzeroberfläche, SkyHub zum Anpassen der Homepage, Agenda MyPlanner, SkyDuo-Verbindung zu SkyLine Öfen
- Schätzung der verbleibenden Zeit für sondengesteuerte Zyklen auf der Grundlage von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE 2.0)
- Automatische und manuelle Abtauung und Trocknung
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Konnektivität bereit
- 3-Punkt-Multisensor-Kerntemperaturfühler
- Durchgängige Konstruktion aus rostfreiem Stahl
- Abgerundete Innenecken
- Eingebaute Kühleinheit
- Kältemittel R452a
- Garantierte Leistung bei einer Umgebungstemperatur von +43°C (Klimaklasse 5).

Hauptmerkmale

- Schockkühlzyklus: 50 kg von +90°C auf + 3°C in weniger als 90 Minuten.
- 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 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) setzt automatisch die Parameter für die schnellste und beste Kühlung (funktioniert mit der Sonde)
 - Gären
 - Gären
 - Verzögertes Gären
 - kontrolliertes Auftauen
 - Sushi&Sashimi (anisakisfreies Essen)
 - Chill Sous-vide
 - Speiseeis
 - Yogurt
 - Schokolade
- 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.
- OptiFlow Luftverteilungssystem zur Erzielung maximaler Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung / Erwärmung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs des Innenraums in Kombination mit einem hochpräzisen, drehzahlregelten Lüfter
- Lüfter mit 7 Geschwindigkeitsstufen. Der Lüfter

Genehmigung: _____

stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.

- 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.
- Anpassbare Vorkühl- und Vorheizfunktionen.
- Automatisches und manuelles Abtauen und Trocknen.
- Leistungsgarantie bei Umgebungstemperaturen von +43°C (Klimaklasse 5).
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

(kann auch manuell aktiviert werden).

- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Eingebaute Kälteeinheit.
- Magnetventil zur automatischen Steuerung des Gasdrucks im thermodynamischen Kreislauf.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Motoren und Lüfter wasserdicht geschützt IP54.
- 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.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- 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

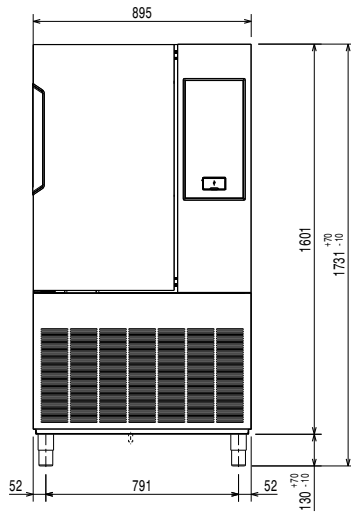
Serienmäßiges Zubehör

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

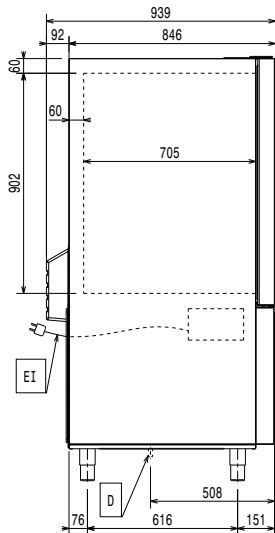
Optionales Zubehör

- Bäckerei/Patisserie Rilsan Gitterrost für Schockfroster, Längseinschub (600x400mm) Nicht für Öfen PNC 880294
- Schienen für Einschubgestell für 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster PNC 880564
- 6-Punkt Kerntemperatur-Fühler Schockkühler/Froster PNC 880566
- Set drei Stk. Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt für Schockkühler/Froster PNC 880567
- Drei Punkte Kerntemperaturfühler für Schockkühler/Froster PNC 880582
- 5 Edelstahlschienen für 6 & 10 GN 1/1 Schockkühler/Froster PNC 880587
- Flanschfüße für Schockkühler/Froster PNC 880589
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler / Froster PNC 881284
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm PNC 922264
- Hordengestell mit Rädern 10 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std) PNC 922601
- Hordengestell mit Rädern, 8 GN 1/1, 80mm Einschubabstand PNC 922602
- Bäckerei/Patisserie Einschubschienengestell mit Rädern kompatibel für 400x600mm Roste für 10 GN 1/1 Öfen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (8 runners) PNC 922608
- Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Öfen und Schockkühler/Froster PNC 922626
- Bankettgestell mit Rädern für 30 Teller für 10 GN 1/1 Öfen und Schockkühler/Froster, 65mm Einschubabstand PNC 922648
- Bankettgestell mit Rädern 23 Teller für 10 GN 1/1 Öfen und Schockkühler/Froster, 85mm Einschubabstand PNC 922649
- Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten PNC 922714

Front

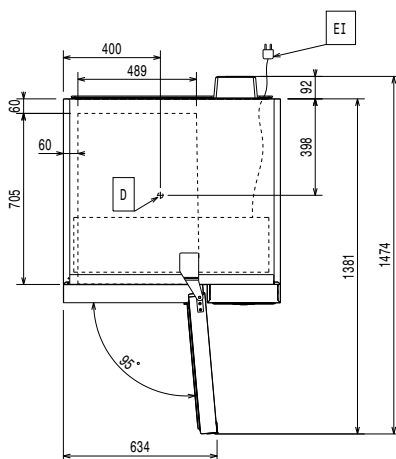


Seite



D = Ablauf
 EI = Elektroanschluss

oben


Elektrisch

Netzspannung:	
727907 (EBFA11HE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert:	4.15 kW
Heizleistung	1.9 kW
Circuit breaker required	

Wasser

Wasserablaufdimension:	1"1/2
-------------------------------	-------

Installation

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

Kapazität:

Max. Chargenleistung:	50 kg
Anzahl/Art Roste:	10 (GN 1/1; 600x400)
Anzahl und Art Becken:	14 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Türanschlag:	rechts
Außenabmessungen, Länge:	895 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	939 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1731 mm
Nettogewicht:	227 kg
Versandgewicht:	240 kg
Versandvolumen:	1.96 m ³

Kühldaten:

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Kühlleistung bei Verdampfungs-	
Temperatur:	-20 °C
[NOT TRANSLATED]	Luft

Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

Dauer Zyklus, Schockkühlen	
(+65°C bis +10°C):	69 min
Max. Kapazität (Schockkühlen):	50 kg
Dauer Zyklus, Schockfrostern	
(+65°C bis -18°C):	245 min
Max. Kapazität (Schockfrostern):	50 kg

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R452A
GWP Index	2141
Kühlleistung:	4220 W
Kühlmittelgewicht:	2000 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):	0.0798 kWh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrostern):	0.2253 kWh/kg