Electrolux PROFESSIONAL

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 100/85kg 20 GN 1/1 eller 600x400. Touchpanel. Centralkyla, CO2



725165 (EBFA21RECO)

Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 100/85kg 20 GN 1/1 eller 600x400. Touchpanel. Centralkyla, CO2.

Kort specifikation

Pos.

SkyLine ChillS Blast chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 20 GN 2/1 eller 600x400 mm.
- Kapacitet: Chilling 100kg; freezing 85 kg.
- OptiFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
- Chilling/Freezing mode: Automatisk (10 matkategorier med över 100 förprogrammerade program); Program (spara upp till 1000 program); Manuell (mjuk kylning, hård kylning, infrysning, frysförvaring, turbokylning, Lite-Hot program); Specialprogram (cruiseprogram, snabbkylning, fördröjd jäsning, snabbupptining, Sushi&Sashimi, Blast chilling Sous-Vide, glass, yogurth och choklad).
- Specialfunktioner: MultiTimer chilling/freezing, Gör-den-min, SkyHub, agenda MyPlanner, SkyDuo.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0).
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med 3 mätpunkter.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Centralkyla
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
- Köldmedium CO2

.

Huvudfunktioner

- X-Freeze program (+10°C till -41°C): perfekt för snabbfrysning av alla sorters råvaror.
- LiteHot-program(-18 till + 40°C).
- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22° C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- 100+ automatisk program som kan specialanpassas.
- Specialprogram: Cruise-kylning, snabbtining, sushi&sashimi, sous-vide, glass.
- 1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt.
- Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer.
- 3-punkter multisensor kärntemometer för hög precision.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

Konstruktion

- Centralkyla (tillval)
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt vattentäta IP23.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Löstagbar magnetlist med hygienisk utformning.
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Dörrstoppsanordning som bibehåller rätt luftcirkulation.
- Automatiskt uppvärmd dörrkam.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- SkyHub låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Agenda där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- Med SkyDuo är ugnen och Blast Chillern anslutna till varandra och kommunicerar för att hjälpa användaren genom cook & chill-processen vilket optimerar tid och effektivitet (SkyDuo Kit finns som tillbehör).
- USB-port för möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar.

- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.

Hållbarhet

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

Övriga Tillbehör

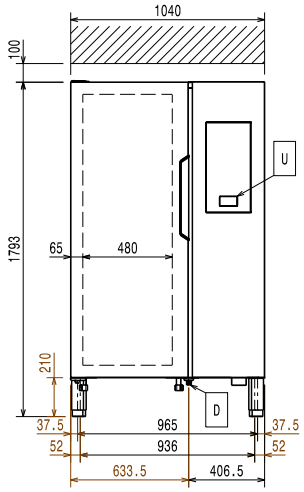
• 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer	PNC 880567	❑
• Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer	PNC 880589	❑
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	❑
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	❑
• Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm	PNC 922683	❑
• Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 1/1 ugnar	PNC 922710	❑
• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	❑
• Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning	PNC 922753	❑
• Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning	PNC 922754	❑
• Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning	PNC 922756	❑
• Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning	PNC 922761	❑
• Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning	PNC 922763	❑

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

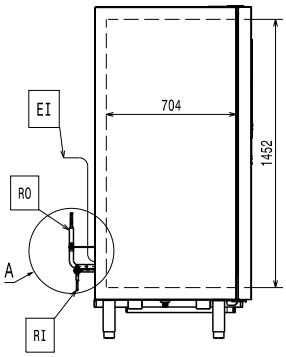
Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 100/85kg 20 GN 1/1 eller 600x400. Touchpanel. Centralkyla, CO2

Front

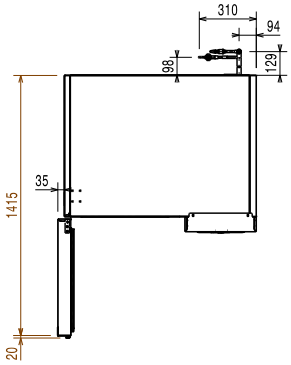


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning:	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Effekt värmeelement:	3 kW

Vatten

Dimension avloppsanslutning	1/2"

Installation

Utrymme:	5 cm vid sidor och baksida

Används ej som installationshandling. Se detaljerade installationsanvisningar som medföljer enheten.

Kapacitet

Max kapacitet:	100 kg
Antal/typ av hyllor	20 (GN 1/1; 600x400)
Antal och typ av bassänger:	20 (360x250x80h)

Viktig information

Dörrgångjärn	vänster
Yttermått, bredd	1040 mm
Yttermått, djup	850 mm
Yttermått, höjd	1741 mm
Nettovikt:	200 kg
Fraktvikt:	240 kg
Fraktvolym:	2.41 m³

Kyldata

Kräver centralkyla

Notera: kyleffekt kalkylerad vid max 20 meters rörlängd.

Kondensorkylningstyp:	
Kyleffekt:	9480 W
Förhållande vid förångningstemperatur:	-20 °C
Kondenseringstemperatur:	40 °C
Max. omgivningstemperatur:	30 °C
Anslutning, centralkyla utlopp:	16 mm
Anslutning, centralkyla in:	9.5 mm
[NOT TRANSLATED]	R744

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):	120 min
Kapacitet (chilling):	100 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	270 min
Max kapacitet (freezing):	85 kg

Certifieringar ISO

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

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2026.11.20