

SkyLine Chills

Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills
200/170kg 20 GN 2/1 eller 600x400.
Touchpanel. Centralkyla, CO2

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



725167 (EBFA22RECO)

Blast chiller/freezer. SkyLine
- Chills 200/170kg 20 GN 2/1
eller 600x400. Touchpanel.
Centralkyla, Inkl CO2-ventil

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 200kg; freezing 170 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

- Blast Chilling program: 200 kg från +90°C till + 3°C på mindre än 90 minuter.
- 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 kärntermometer 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).
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- 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.
- 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).
- Agenda där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.

- 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

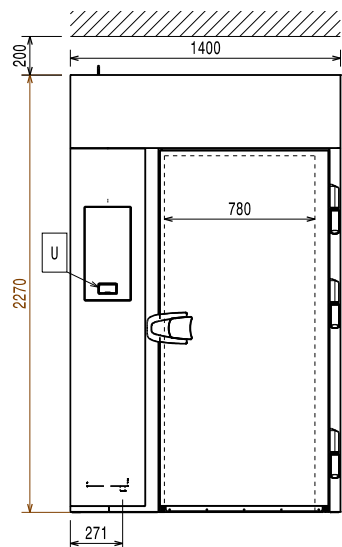


- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

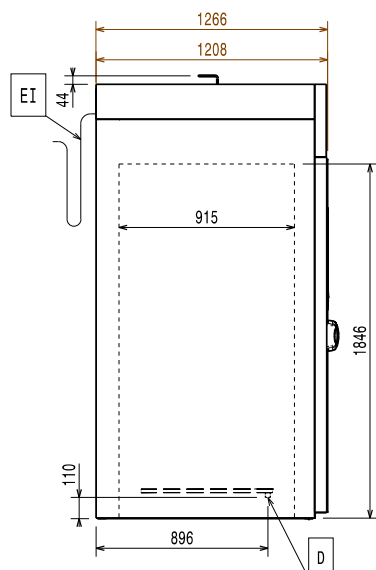
Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer | PNC 880567 | ☐ |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) | PNC 922264 | ☐ |
| • Gejdervagn för 15 st GN2/1, delning 84mm | PNC 922686 | ☐ |
| • Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 2/1 ugnar | PNC 922711 | ☐ |
| • Positionshjälp för kärntermometer | PNC 922714 | ☐ |
| • Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning | PNC 922757 | ☐ |
| • Gejdervagn 16 GN 2/1, 80mm delning | PNC 922758 | ☐ |
| • Tallriksvagn 20 GN 2/1, 92 tallrikar, 85mm delning | PNC 922760 | ☐ |
| • Gejdervagn 16 GN 2/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning | PNC 922762 | ☐ |
| • Tallriksvagn 20 GN 2/1, 116 tallrikar, 66mm delning | PNC 922764 | ☐ |

Front

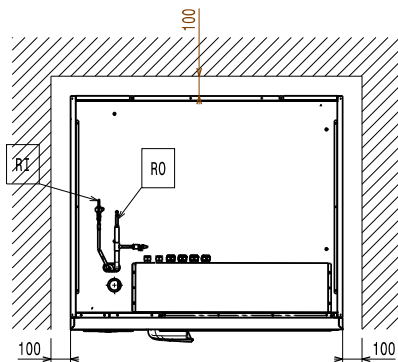


Sida



D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning
 RO = Anslutning centralkyla

Distances



Elektricitet

Strömbrytare krävs
Spänning: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Effekt värmeelement: 6.4 kW

Vatten

Dimension avloppsanslutning 3/4"
Tryck, bar min/max: 0

Installation

Utrymme: minst 5 cm väggavstånd
 Används ej som installationshandling. Se detaljerade installationsanvisningar som medföljer enheten.

Kapacitet

Max kapacitet: 200 kg
Antal/typ av hyllor 20 (GN 2/1; 600x400)
Antal och typ av bassänger: 30 (360x250x80h)

Viktig information

Dörrgångjärn Höger sida
Yttermått, bredd 1400 mm
Yttermått, djup 1266 mm
Yttermått, höjd 2270 mm
Nettovikt: 180 kg
Fraktvikt: 190 kg
Fraktvolym: 4.81 m³

Kyldata

Kräver centralkyla.
 Notera: kyleffekt kalkylerad vid max 20 meters rörlängd.

Kondensorkylningstyp:

Kyleffekt: 12650 W
Förhållande vid förångningstemperatur: -20 °C
Kondenseringstemperatur: 40 °C
Max. omgivningstemperatur: 30 °C
Anslutning, centralkyla utlopp: 12 mm
Anslutning, centralkyla in: 22 mm
[NOT TRANSLATED] R744

Certifieringar ISO

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