

## SkyLine Chills Blast Chiller-Freezer 10GN 1/1 50/50 kg (R290)

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



725545 (EBFA11E)

Blast chiller/freezer. SkyLine-Chills 50/50kg, 10 GN 1/1 eller 600x400mm (29st med 30mm delning), Touchpanel. Inbyggd kompressor - R290.

### Kort specifikation

#### Pos.

SkyLine Chills Blast chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- För 10 GN 1/1 eller 600x400 mm. (29st med 30mm delning)
- Kapacitet: Chilling 50kg; freezing 50 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, yoghurt och choklad).
- 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.
- Kärntermometer med 3 mätpunkter.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Rundande hörn invändigt
- Inbyggd kompressor
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
- Köldmedium R290
- Connectivity redo (tillval): Möjliggör åtkomst till enheten i realtid, med möjlighet att dela recept och övervaka information såsom status, statistik, HACCP-data och förbrukning, samt ta emot serviceaviseringar.

### Huvudfunktioner

- Kylningsprogram: 50 kg från +70 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
- Frysningsprogram: 50 kg från 90°C upp till -41°C.
- X-Freeze program (+10°C till -41°C): perfekt för snabbfrysning av alla sorters råvaror.
- LiteHot-program(-18 till + 40°C).
- Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- 100+ automatisk program som kan specialanpassas.
- Specialprogram:
  - Cruise-kylning (Patent EP1716769B1 och besläktad patentfamilj), sätter automatiskt parametrarna för den snabbaste och bästa kylningen (fungerar med termometer)
  - Jäsning
  - Kalljäsning
  - Snabbtining
  - Sushi&Sashimi (anisakis-fri mat)
  - Kylning sous-vide
  - Glass
  - Yoghurt
  - Choklad
- 1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt.
- Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer.
- OptiFlow luftdistributionssystem ger enhetlig luftdistribution.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (7 hastighetsnivåer)
- 3-punkter multisensor kärntermometer för hög precision.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Anpassningsbara förkylnings- och föruppvärmsningsfunktioner.
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).

### Konstruktion

- Inbyggd kompressor.
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt kapslingsklass IP54.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Löstagbar magnetlist med hygienisk utformning.
- Ledat fläktgaller för åtkomst till evaporatorn för rengöring.
- Dörrstoppansordning 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



- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

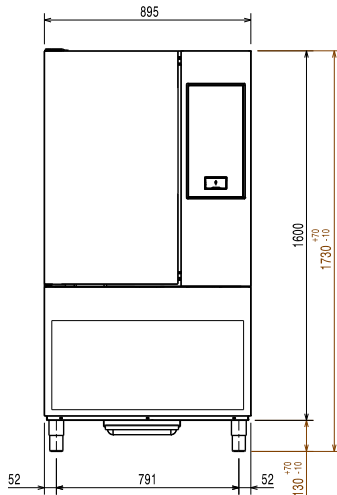
### Medföljande tillbehör

- 1 av Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582

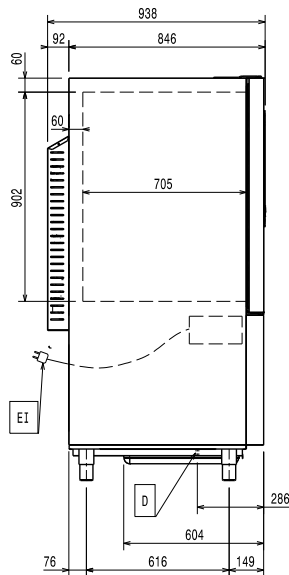
### Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 1/1 blast chiller freezer PNC 880564
- Kärntermometer m 6 mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880566
- 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer PNC 880567
- Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582
- 5 rostfria skenor för 10 GN 1/1 blast chiller freezer PNC 880587
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer PNC 880589
- 4 hjul till blast chiller freezer PNC 881284
- 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
- Connectivity HUB (ROUTER) Ethernet+ WiFi + 4G (UE) PNC 922399
- CONNECTIVITY HUB - LAN (ROUTER) ETHERNET+WIFI PNC 922412
- IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers PNC 922421
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) PNC 922601
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922602
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626
- Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648
- Tallriksställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm PNC 922649
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714

Front

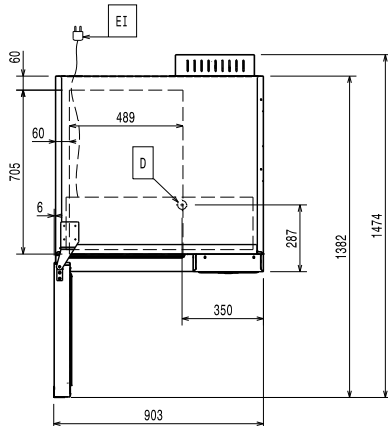


Sida



D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

<b>Spänning:</b>	725545 (EBFA11E)	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Effekt, max:</b>		4.59999990463257 kW
<b>Effekt värmeelement:</b>		1.54 kW
Circuit breaker required		

### Vatten

<b>Dimension avloppsanslutning</b>	1 1/2
------------------------------------	-------

### Installation

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

### Kapacitet

<b>Max kapacitet:</b>	50 kg
<b>Antal/typ av hyllor</b>	10 (GN 1/1; 600x400)
<b>Antal och typ av bassänger:</b>	14 (360x250x80h)

### Viktig information

<b>Dörrgångjärn</b>	vänster
<b>Yttermått, bredd</b>	895 mm
<b>Yttermått, djup</b>	939 mm
<b>Yttermått, höjd</b>	1731 mm
<b>Nettovikt:</b>	205 kg
<b>Fraktvikt:</b>	241 kg
<b>Fraktvolym:</b>	1.98 m <sup>3</sup>
<b>Antal positioner och delning:</b>	29; 28.5 mm

### Kyldata

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

<b>Kyleffekt vid förångningstemperatur:</b>	-10 °C
<b>Temperaturinställning min.:</b>	-41 °C
<b>Temperaturinställning max.:</b>	90 °C
<b>Kondensorkylningstyp:</b>	luft

### Produktinformation (EU 2015/1095)

<b>Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°C):</b>	74 min
<b>Kapacitet (chilling):</b>	50 kg
<b>Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):</b>	255 min
<b>Max kapacitet (freezing):</b>	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.	

### Certifieringar ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---

### Hållbarhetsdata

<b>Köldmedium typ:</b>	R290
<b>GWP Index:</b>	3
<b>Kyleffekt:</b>	7255 W
<b>Köldmedia mängd:</b>	150 g
<b>Energikonsumtion, cykel (chilling):</b>	0.0836 kWh/kg
<b>Energikonsumtion, cykel (freezing):</b>	0.2508 kWh/kg