

## 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

- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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 föruppvärmningsfunktioner.
- 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.
- Dörrstoppsanordning som bibehåller rätt luftcirkulation.



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

- 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.

### Medföljande tillbehör

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

### Övriga Tillbehör

- 4 hjul till blast chiller freezer PNC 881284 ☐
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435 ☐



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

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



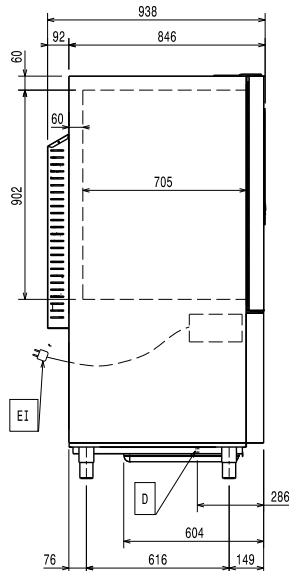
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Front

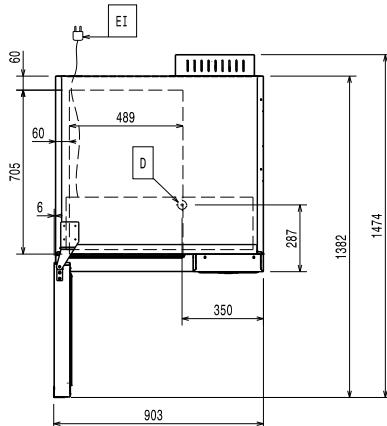


Sida



D = Avlopp  
EI = Elektrisk anslutning

Topp



## Elektricitet

Circuit breaker required

**Spänning:** 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Effekt, max:** 4.6 kW

**Effekt värmeelement:** 1.54 kW

## Vatten

**Dimension avloppsanslutning** 1 1/2

## Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

## Kapacitet

**Max kapacitet:** 50 kg

**Antal/typ av hyllor** 10 (GN 1/1; 600x400)

**Antal och typ av bassänger:** 14 (360x250x80h)

## Viktig information

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

## Kyldata

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

**Kyleffekt vid**

**förångningstemperatur:** -10 °C

**Temperaturinställning min.:** -41 °C

**Temperaturinställning max.:** 90 °C

**Kondensorkylningstyp:** luft

## Produktinformation (EU 2015/1095)

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.

**Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10° C):** 74 min

**Kapacitet (chilling):** 50 kg

**Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):** 255 min

**Max kapacitet (freezing):** 50 kg

## Certifieringar ISO

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

## Hållbarhetsdata

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



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

2025.06.14