

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.
- 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.
- 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.

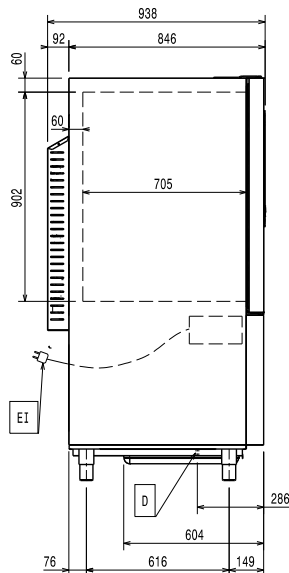
Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 1/1 blast chiller freezer | PNC 880564 | ☐ |
| • 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer | PNC 880567 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm | PNC 922648 | ☐ |
| • Tallrikställ 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

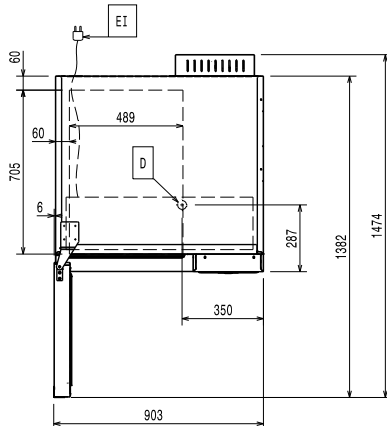


Sida



D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt värmeelement: 1.8 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:	254 kg
Fraktvolym:	1.98 m ³
Antal positioner och delning:	29; 28.5 mm

Kyldata

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Kyleffekt vid förångningstemperatur: -10 °C

Temperaturinställning min.: 16 °C

Temperaturinställning max.: 40 °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
Köldmedievikt (enhet 1, enhet 2):	150g; 150g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.0836 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0.2508 kWh/kg