

## SkyLine Chills Blast Chiller-Freezer 10GN2/1 100/70 kg (R290)

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

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

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

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

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



725549 (EBFA12E)

Blast chiller/freezer. SkyLine-Chills 100/70kg, 10 GN 2/1 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 2/1 eller 600x400 mm. (29st med 30mm delning)
- Kapacitet: Chilling 100kg; freezing 70 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: 100 kg från +90 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
  - Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
  - Frysningsprogram: 70 kg från 90°C upp till -41°.
  - X-Freeze program (+10°C till -41°C): perfekt för snabbfrysning av alla sorters råvaror.
  - LiteHot-program(-18 till + 40°C).
  - 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).
  - Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.
- ### 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

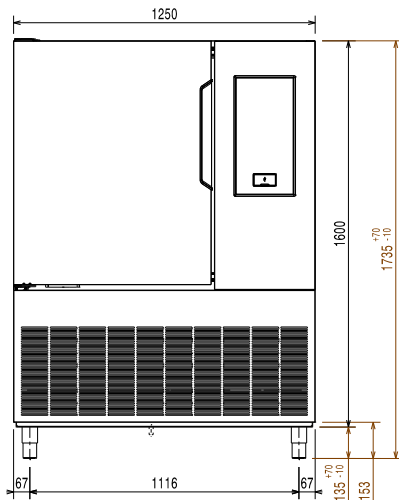


- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

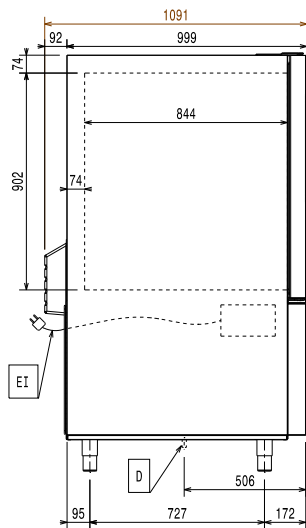
## Övriga Tillbehör

- Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 880563
- 3 st kärntermometrar med en mät punkt för blast chiller/freezer PNC 880567
- 5 rostfria skenor för 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 880588
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer PNC 880589
- 6 hjul till 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 881285
- 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
- IoT module för SkyLine ugnar & blast chiller/freezers PNC 922421
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std) PNC 922603
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm PNC 922604
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922609
- Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922627
- Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm PNC 922650
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714

Front

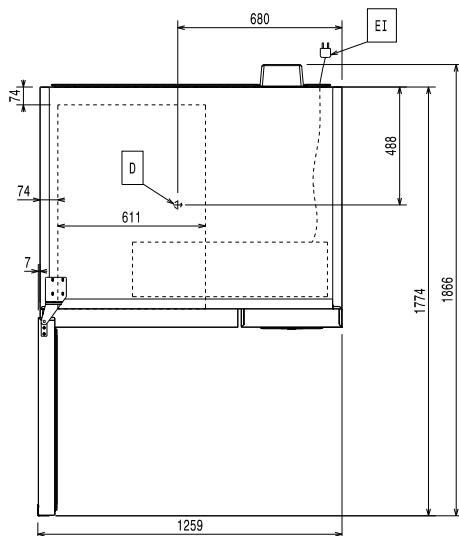


Sida



D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

Circuit breaker required

**Spänning:** 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Effekt värmeelement:** 0 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:** 100 kg

**Antal/typ av hyllor** 10 (GN 2/1; 600x800)

**Antal och typ av bassängar:** 21 (360x250x80h)

### Viktig information

**Dörrgångjärn** vänster

**Ytermått, bredd** 1250 mm

**Ytermått, djup** 1091 mm

**Ytermått, höjd** 1735 mm

**Nettovikt:** 278 kg

**Fraktvikt:** 325 kg

**Fraktvolym:** 2.92 m<sup>3</sup>

### 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):** 120 min

**Kapacitet (chilling):** 100 kg

**Freezing Cykel, Tid (+65°C till**

**-18°C):** 270 min

**Max kapacitet (freezing):** 60 kg

### Certifieringar ISO

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

### Hållbarhetsdata

**Köldmedium typ:** R290

**GWP Index:** 3

**Kyleffekt:** 0 W

**Köldmedia mängd:** 150 g

**Energikonsumtion, cykel (chilling):** 0 kWh/kg

**Energikonsumtion, cykel (freezing):** 0 kWh/kg