

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 mätpunkt 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

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 bassänger:** 21 (360x250x80h)**Viktig information****Dörrgångjärn** vänster**Yttermått, bredd** 1250 mm**Yttermått, djup** 1091 mm**Yttermått, höjd** 1735 mm**Nettovikt:** 278 kg**Fraktvikt:** 325 kg**Fraktvolym:** 2.92 m³**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