Electrolux PROFESSIONAL

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

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



725549 (EBFA12E)

Blast chiller/freezer. SkyLine-ChillS 100/65kg, 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 65 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).
- 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 kärntemometer 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.
- 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.

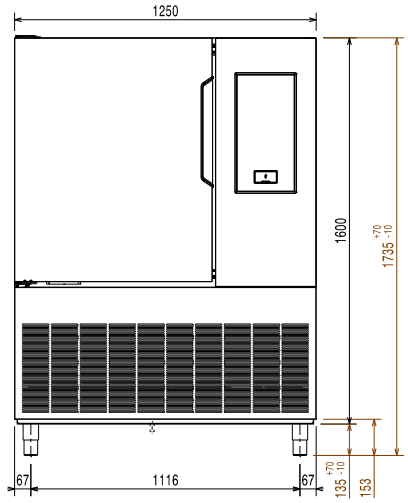
Övriga Tillbehör

• Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 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	❑

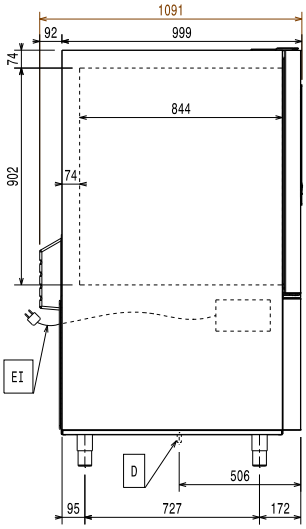
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

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

Front

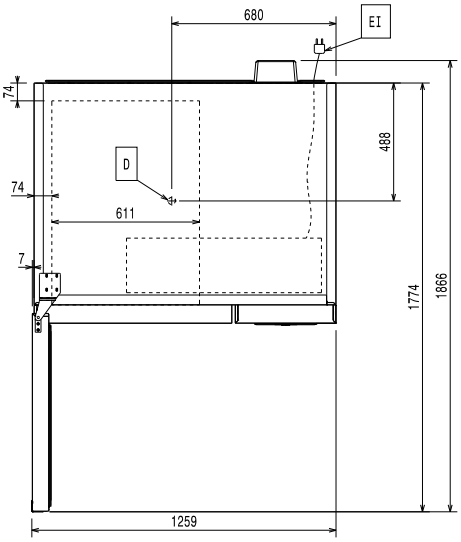


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt värmeelement:	1.5 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:	(360x250x80h)

Viktig information

Dörrgångjärn	vänster
Yttermått, bredd	1250 mm
Yttermått, djup	1091 mm
Yttermått, höjd	1735 mm
Nettovikt:	278 kg
Fraktvikt:	316 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:	8316 W
Köldmedia mängd:	150 g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0 kWh/kg

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

2026.11.21