

SkyLine Chills

Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills 30/30kg, 6 GN 1/1 eller 600x400mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



727729 (EBFA61WE)

Blast chiller/freezer. SkyLine
- Chills 30/30kg, 6 GN 1/1
eller 600x400mm (12st med
30mm delning), Touchpanel.
Inbyggd kompressor. För
stackning

Kort specifikation

Pos.

- SkyLine Chills Blast chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 6 GN 1/1 eller 600x400 mm. (12st med 30mm delning)
 - Kapacitet: Chilling 30kg; freezing 30 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, yogurth 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. Connectivity redo.
 - Kärntermometer med 3 mätpunkter.
 - Konstruktion av rostfritt stål.
 - Inbyggd kompressor
 - Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
 - För stackning
 - Köldmedium R452a.

Huvudfunktioner

- Kylningsprogram: 30 kg från +90 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
- Kylningsprogram (+10°C to -41°C) med automatiska förinställda program
 - Mjuk kylning kylningscykler (perfekt för grönsaker och delikatesser)
 - Hård kylning (idealisk för kött)
- 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Anpassningsbara förkylnings- och föruppvärminingsfunktioner.
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Justerbara gejderstegar för multianvändning
- Lämplig för pelarinstallation inklusive stackningskit.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Arbetstemperatur från +90°C till +3°C i kylåge eller till -41°C i fryslåge.

Konstruktion

- Inbyggd kylenhet.
- Köldmedium R452a
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt kapslingsklass IP54.
- Hygieniskt ugnstrymme 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.
- Kondensvatten kan pumpas till avlopp eller i en uppsamlingsbehållare.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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).
- 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.
- 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



- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

Medföljande tillbehör

- 1 av Stackningskit för ugn 6 GN 1/1 på blast chiller freezer 6 GN 1/1 - höjd 100 mm PNC 880565
- 1 av Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582

Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- Stackningskit för ugn 6 GN 1/1 på blast chiller freezer 6 GN 1/1 - höjd 100 mm PNC 880565
- Kärntermometer m 6 mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880566
- 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer PNC 880567
- Arbetsbänk för 6 GN 1/1 Blast Chiller Freezer PNC 880581
- Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582
- ST.KIT 6GN1/1 PÅ 6GN1/1 BL CF CW-H=100MM PNC 880586
- 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 FÖR UTFÖRANDE AV BLAST CHILLER TORN MED UGN PNC 880676
- 4 hjul till blast chiller freezer PNC 881284

- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714
- Steckbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) PNC 925000
- Steckbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) PNC 925001
- Steckbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) PNC 925002
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) PNC 925003
- Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 PNC 925004
- Steckbleck för 8 st ägg GN 1/1 PNC 925005
- Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 PNC 925006
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007
- Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. PNC 925008
- Steckbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009
- Steckbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) PNC 925010
- Steckbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011
- 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm PNC 925012
- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm PNC 925013
- 6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm PNC 925014

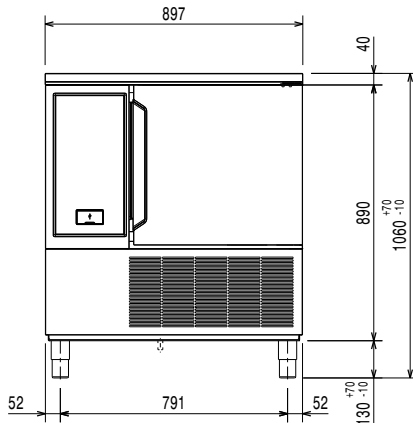
SkyLine Chills

Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills 30/30kg, 6 GN 1/1 eller 600x400mm

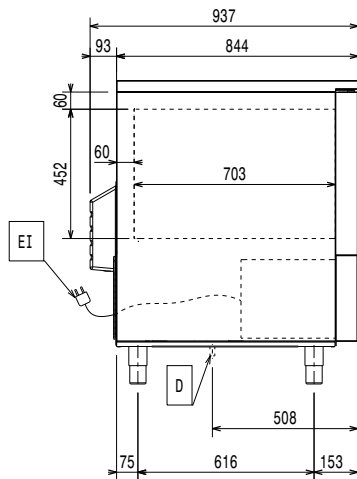


Förbehåll förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Front

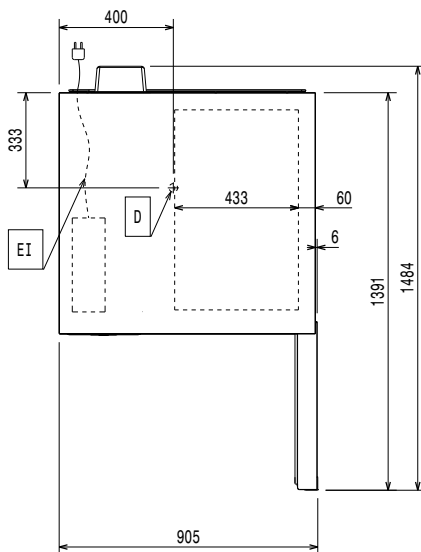


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

| | | |
|----------------------|-------------------|-----------------------|
| Spänning: | 727729 (EBFA61WE) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| Effekt, max: | | 2.7 kW |
| Effekt värmeelement: | | 1 kW |
| Strömbrytare krävs | | |

Vatten

| | |
|-----------------------------|-------|
| Dimension avloppsanslutning | 1 1/2 |
|-----------------------------|-------|

Installation

Utrymme: 5 cm sidor och baksida
Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Kapacitet

| | |
|-----------------|--------------------------|
| Max kapacitet: | 30 kg |
| Typ av kantiner | GN 1/1;600x400;Ice Cream |

Viktig information

| | |
|------------------|---------------------|
| Dörren hängd: | |
| Yttermått, bredd | 897 mm |
| Yttermått, djup | 937 mm |
| Yttermått, höjd | 1020 mm |
| Nettovikt: | 170 kg |
| Fraktvikt: | 184 kg |
| Fraktvolym: | 1.47 m ³ |

Kyldata

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Inbyggd kompressor | |
| Kyleffekt vid förångningstemperatur: | -20 °C |
| [NOT TRANSLATED] | luft |

Produktinformation (EU 2015/1095)

| | |
|--|---------|
| Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10° C): | 74 min |
| Kapacitet (chilling): | 30 kg |
| Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C): | 264 min |
| Max kapacitet (freezing): | 30 kg |

Certifieringar ISO

| | |
|----------------|---|
| ISO Standards: | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |
|----------------|---|

Hållbarhetsdata

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Köldmedium typ: | R452A |
| GWP Index: | 2141 |
| Kyleffekt: | 2970 W |
| Köldmedia mängd: | 1150 g |
| Energikonsumtion, cykel (chilling): | 0.0921 kWh/kg |
| Energikonsumtion, cykel (freezing): | 0.2253 kWh/kg |