

SkyLine Chills

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____


727733 (EBFA61RTE)

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

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).
- Specialfunktioner: MultiTimer chilling/freezing, Gör-den-min, SkyHub, agenda MyPlanner, SkyDuo.
- 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.
- Centralkyla
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
- Köldmedium R452a.

Huvudfunktioner

- Kylningsprogram: 30 kg från +90 °C ned till +3 °C på mindre än 90 minuter.
- X-Freeze program (+10°C till -41°C): perfekt för snabbfrysning av alla sorters råvaror.
- LiteHot-program(-18 till + 40°C).
- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22° C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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).
- Frysprogram: 30 kg från 90°C upp till -41°C.
- Multifunktionell inre struktur; lämplig för GN-kantiner, bakplåtar och glassbehållare.

Konstruktion

- Centralkyla (tillval)
- 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.

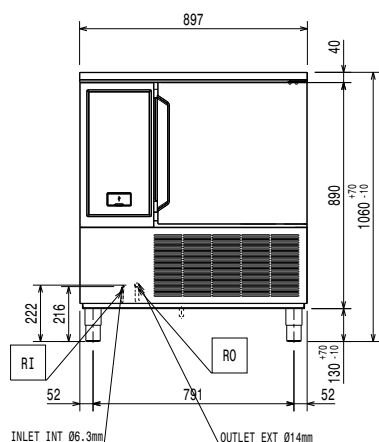
Medföljande tillbehör

- 1 av Toppskiva för 6 GN 1/1 Blast Chiller Freezer PNC 880581
- 1 av Kärtermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582

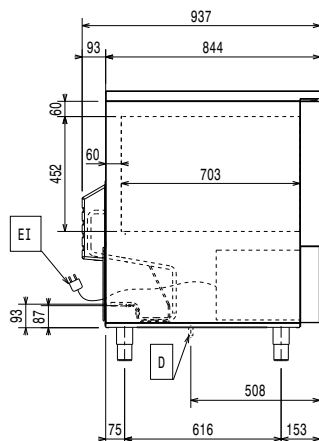
Övriga Tillbehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • 3 st kärtermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer | PNC 880567 | ☐ |
| • Kylmaskin, luftkyld, Blast Chiller/Freezer, 6 GN 1/1 30kg - R452A | PNC 880577 | ☐ |
| • Toppskiva för 6 GN 1/1 Blast Chiller Freezer | PNC 880581 | ☐ |
| • Kärtermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer | PNC 880582 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Kylmaskin, vattenkyld, Blast Chiller/Freezer, 6 GN 1/1 30kg -R452A | PNC 880603 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) | PNC 922264 | ☐ |
| • 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 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Positions hjälp för kärtermometer | PNC 922714 | ☐ |

Front

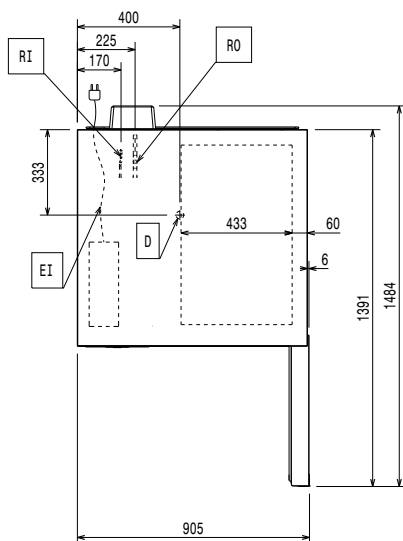


Sida



D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning
 RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Effekt värmeelement: 1 kW

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

Antal/typ av hyllor 6 (GN 1/1; 600x400)

Antal och typ av bassänger: 8 (360x250x80h)

Viktig information

Dörren hängd:

Yttermått, bredd 897 mm

Yttermått, djup 937 mm

Yttermått, höjd 1060 mm

Nettovikt: 155 kg

Fraktvikt: 128 kg

Fraktvolyt: 1.28 m³

Kyldata

Centralkyla krävs.

Kondensorkylningstyp: luft

Kyleffekt: 2970 W

Förhållande vid

förångningstemperatur: -20 °C

Kondenseringstemperatur: 40 °C

Max. omgivningstemperatur: 30 °C

Anslutning, centralkyla

utlopp: 16 mm

Anslutning, centralkyla in: 9.5 mm

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

R404A; R452A

*OBS! :

[NOT TRANSLATED]

Certifieringar ISO

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