Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 50/50kg, 10 GN 1/1 eller 600x400mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

727736 (EBFA11E)

Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 50/50kg, 10 GN 1/1 eller 600x400mm (29st med 30mm delning), Touchpanel. Inbyggd kompressor

Kort specifikation

Pos. _____

SkyLine ChillS Blast chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 10 GN 1/1 eller 600x400 mm. (29st med 30mm delning)
- Kapacitet: Chilling 50kg; freezing 50 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.
- Inbyggd kompressor
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
- Köldmedium R452a.

.

Huvudfunktioner

- Kylningsprogram: 50 kg från +70 °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).
- 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- 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).
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Inbyggd kylenhet.
- 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.
- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.

Medföljande tillbehör

• 1 av Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer	PNC 880582	

Övriga Tillbehör

• Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm)	PNC 880294	❑
• Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 1/1 blast chiller freezer	PNC 880564	❑
• Kärntermometer m 6 mätpunkter för blast chiller freezer	PNC 880566	❑
• 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer	PNC 880567	❑
• Kärntermometer 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	❑
• 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 10 GN 1/1, delning 65mm (std)	PNC 922601	❑
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922602	❑
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922608	❑
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	❑
• Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm	PNC 922648	❑
• Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm	PNC 922649	❑
• 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	❑

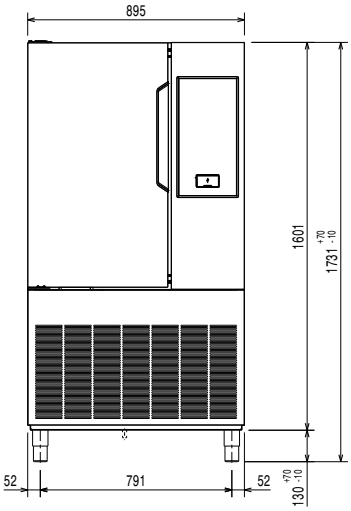
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

• Positionshjälp för kärntermometer	PNC 922714	❑
• Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick)	PNC 925000	❑
• Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)	PNC 925001	❑
• Stekbleck 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	❑
• Stekbleck 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	❑
• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	❑
• Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)	PNC 925010	❑
• Stekbleck 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	❑

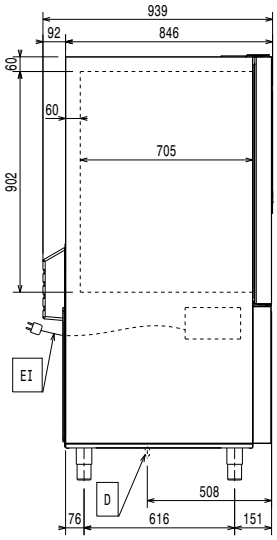
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine ChillS
Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 50/50kg, 10 GN 1/1 eller 600x400mm

Front

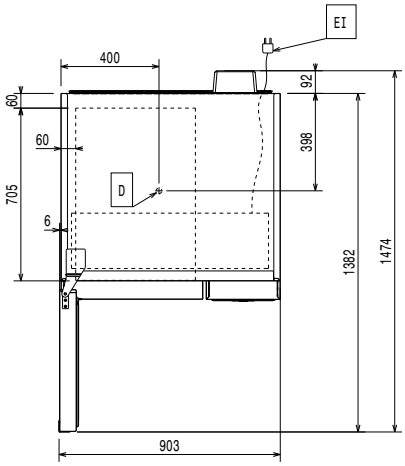


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	
727736 (EBFA11E)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:	4.15 kW
Effekt värmeelement:	1.9 kW
Strömbrytare krävs	

Vatten

Dimension avloppsanslutning	1"1/2

Installation

Utrymme:	5 cm på sidor och baksida

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Kapacitet

Max kapacitet:	50 kg
Antal/typ av hyllor	10 (GN 1/1; 600x400)
Antal och typ av bassänger:	14 (360x250x80h)

Viktig information

Dörren hängd:	
Yttermått, bredd	895 mm
Yttermått, djup	939 mm
Yttermått, höjd	1731 mm
Nettovikt:	205 kg
Fraktvikt:	241 kg
Fraktvolym:	1.98 m³

Kyldata

Inbyggd kompressor.

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

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10° C):	69 min
Kapacitet (chilling):	50 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	245 min
Max kapacitet (freezing):	50 kg

Certifieringar ISO

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

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:	R452A
GWP Index:	2141
Kyleffekt:	4220 W
Köldmedia mängd:	2000 g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.0798 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0.2253 kWh/kg

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