

SkyLine Chills

Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills

100/70kg, 10 GN 2/1 eller 600x400mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____


727740 (EBFA12E)

Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills 100/70kg, 10 GN 2/1 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 2/1 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.

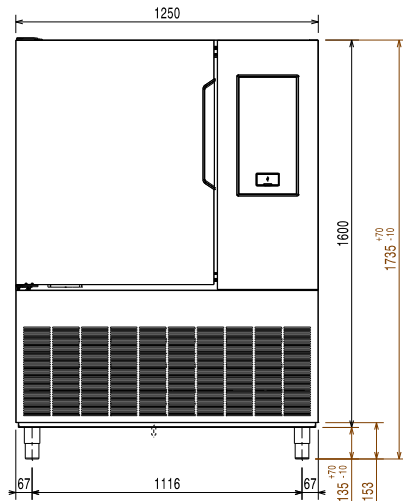
Huvudfunktioner

- Kylningsprogram: 100 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 föruppvärmningsfunktioner.
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Justerbara gejderstegar för multianvändning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Arbetstemperatur från +90°C till +3°C i kylåge eller till -41°C i fryslåge.

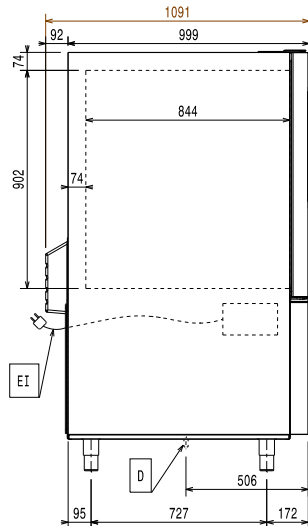
Konstruktion

- Inbyggd kylenhet.
- Köldmedium R452a
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt kapslingsklass IP54.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.

Front

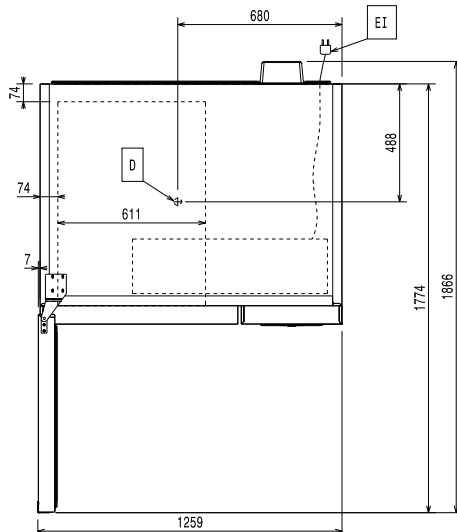


Sida



D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	727740 (EBFA12E)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:		5.5 kW
Effekt värmeelement:		1.9 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:	100 kg
	GN 1/1;GN
	2/1;600x400;600x800;Ice
	Cream

Typ av kantiner

Viktig information

Dörren hängd:	
Ytermått, bredd	1250 mm
Ytermått, djup	1092 mm
Ytermått, höjd	1735 mm
Nettovikt:	278 kg
Fraktvikt:	325 kg
Fraktvolym:	2.92 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):	95 min
Kapacitet (chilling):	100 kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	247 min
Max kapacitet (freezing):	70 kg

Certifieringar ISO

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

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:	R452A
GWP Index:	2141
Kyleffekt:	6790 W
Köldmedia mängd:	3000 g
Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.0708 kWh/kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0.2016 kWh/kg