

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.
- 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: 70 kg från 90°C upp till -41°.
- 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.

- Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 PNC 922650 ☐
 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714 ☐

Hållbarhet



- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

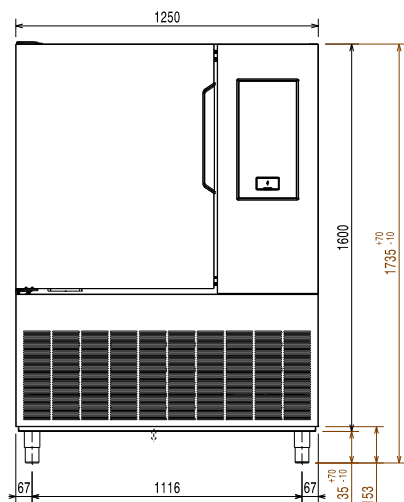
Medföljande tillbehör

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

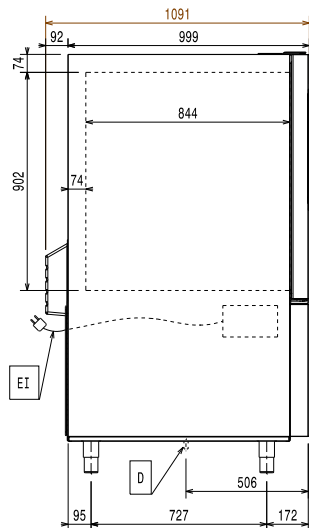
Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294 ☐
- Stöd för Gejderstativ roll-in för 10 GN 2/1 blast chiller freezer PNC 880563 ☐
- 3 st kärntermometrar med en mät punkt för blast chiller/freezer PNC 880567 ☐
- Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582 ☐
- 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 ☐
- 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 gejderna 400x600mm och delning 80 mm PNC 922609 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922627 ☐

Front

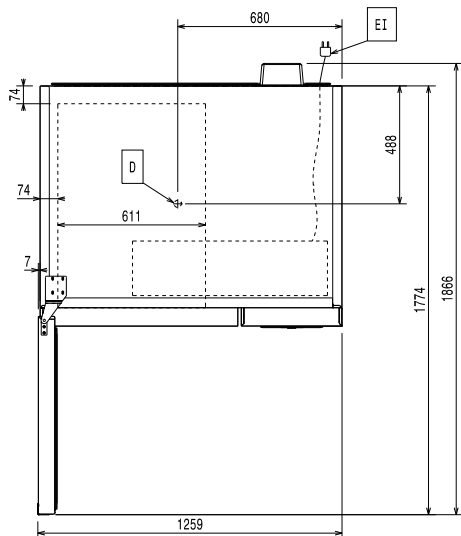


Sida



D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs
 Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Effekt värmeelement: 1.9 kW

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
 Antal/typ av hyllor 10 (GN 2/1; 600x800)
 Antal och typ av bassängar: 21 (360x250x80h)

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 m³

Kyldata

Inbyggd kompressor.
 Kyleffekt vid förångningstemperatur: -20 °C
 Kondensorkylningstyp: 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