Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 100/85kg 20 GN 1/1 eller 600x400mm

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

727743 (EBFA21RE)

Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 100/85kg 20 GN 1/1 eller 600x400. Touchpanel. Centralkyla

Kort specifikation

Pos.

SkyLine ChillS Blast chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 20 GN 1/1 eller 600x400 mm.
- Kapacitet: Chilling 100kg; freezing 85 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: 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).
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- 100+ automatisk program som kan specialanpassas.
- Specialprogram: Cruise-kylning, snabbtining, sushi&sashimi, sous-vide, glass.
- 1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt.
- Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer.
- 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)
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Centralkyla (tillval)
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt vattentäta IP23.
- 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.
- 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 Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582

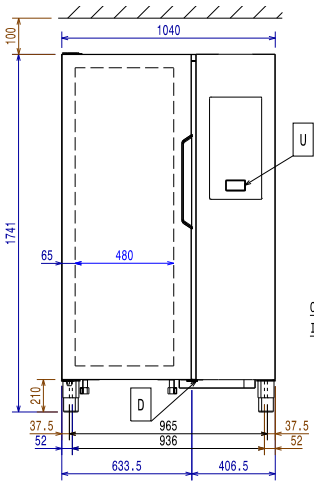
Övriga Tillbehör

- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294 ❑
- 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 ❑
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för blast chiller freezer PNC 880589 ❑
- Kylmaskin, luftkyld, Blast Chiller/Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A PNC 881223 ❑
- Kylmaskin, vattenkyld, Blast Chiller/ Freezer 20 GN 1/1 100kg- R452A PNC 881228 ❑
- Kylmaskin, vatten / luftkyld, Blast Chiller/Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A PNC 881230 ❑
- 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 ❑
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1 PNC 922365 ❑
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 ❑
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652 ❑
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm PNC 922683 ❑
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709 ❑
- Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 1/1 ugnar PNC 922710 ❑
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714 ❑
- Gejdervang 20 GN 1/1, 63mm delning PNC 922753 ❑
- Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning PNC 922754 ❑
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, 74mm delning PNC 922756 ❑
- Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning PNC 922761 ❑
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, 90mm delning PNC 922763 ❑
- 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 ❑

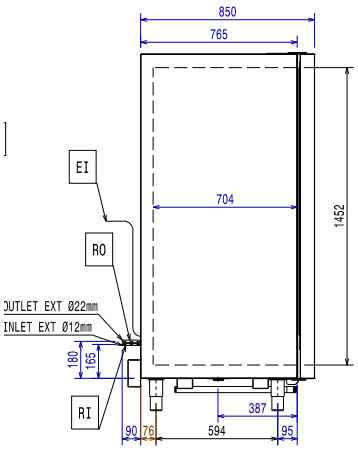
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

SkyLine ChillS
Blast chiller/freezer. SkyLine - ChillS 100/85kg 20 GN 1/1 eller 600x400mm

Front

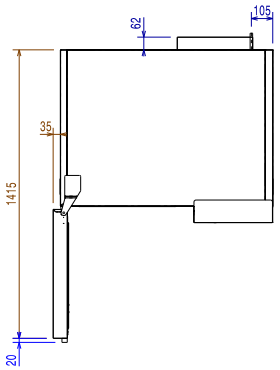


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Spänning:	
727743 (EBFA21RE)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Effekt, max:	3 kW
Effekt värmeelement:	3 kW
Strömbrytare krävs	

Vatten

Dimension avloppsanslutning	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	20 (GN 1/1; 600x400)
Antal och typ av bassänger:	20 (360x250x80h)

Viktig information

Dörren hängd:	
Yttermått, bredd	1040 mm
Yttermått, djup	850 mm
Yttermått, höjd	1741 mm
Nettovikt:	200 kg
Fraktvikt:	230 kg
Fraktvolym:	2.41 m³

Kyldata

Centralkyla krävs

[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A
[NOT TRANSLATED]	
Kyleffekt:	9480 W
Förhållande vid förångningstemperatur:	-20 °C
Kondenseringstemperatur:	40 °C
Max. omgivningstemperatur:	30 °C
Anslutning, centralkyla utlopp:	22 mm
Anslutning, centralkyla in:	12 mm

Certifieringar ISO

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

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