

## 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

- Vid avslutat program, övergår blastchillern automatiskt i lagringsläge. (3°C vid kylning eller -22°C vid frys). Även manuell aktivering är möjlig.
- 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 kärntermometer för hög precision.
- 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.
- Dörrstoppansordning 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



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

### Övriga Tillbehör

- 3 st kärntermometrar med en mätpunkt PNC 880567   
för blast chiller/freezer
- Justerbara ben, kan skruvas fast i golv, PNC 880589   
för blast chiller freezer
- Kylmaskin, luftkyld, Blast Chiller/Freezer PNC 881223   
20 GN 1/1 100kg - R452A
- Kylmaskin, vatten / luftkyld, Blast PNC 881230   
Chiller/Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A
- 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
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning PNC 922683   
84mm
- Spett för lamm eller spädgris (upp till PNC 922710   
30kg) för 20 GN 1/1 ugnar
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714
- Gejdervagn 20 GN 1/1, 63mm delning PNC 922753
- Gejdervagn 16 GN 1/1, 80mm delning PNC 922754
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 54 tallrikar, PNC 922756   
74mm delning
- Gejdervagn 16 GN 1/1 för bageriplåtar PNC 922761   
600x400mm, 80mm delning
- Tallriksvagn 20 GN 1/1, 45 tallrikar, PNC 922763   
90mm delning

**Elektricitet**

Strömbrytare krävs

Spänning: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Effekt värmeelement: 3 kW

**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 bassängar: 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 m<sup>3</sup>**Kyldata**

Centralkyla krävs

Kondensorkylningstyp:

Kyl-effekt: 11360 W

Förhållande vid  
förångningstemperatur: -10 °C

Kondenseringstemperatur: 45 °C

Max. omgivningstemperatur: 40 °C

Anslutning, centralkyla  
utlopp: 22 mm

Anslutning, centralkyla in: 12 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.

\*OBS! :

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

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