

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.
- 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 luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

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

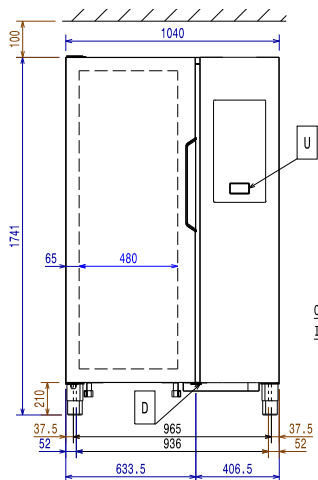


- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.

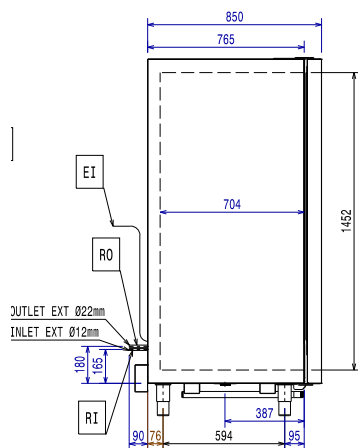
Övriga Tillbehör

- 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer PNC 880567 ☐
- 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, vatten / luftkyld, Blast Chiller/Freezer 20 GN 1/1 100kg - R452A PNC 881230 ☐
- 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 84mm PNC 922683 ☐
- Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 1/1 ugnar PNC 922710 ☐
- 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, 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 ☐

Front

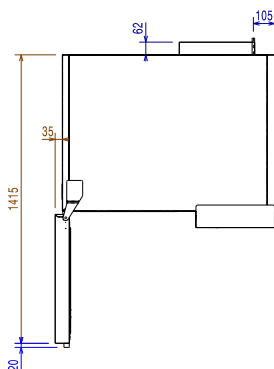


Sida



D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning
 RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Effekt värmeelement: 4.05 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:

Ytermått, bredd 1040 mm

Ytermått, djup 850 mm

Ytermått, höjd 1741 mm

Nettovikt: 200 kg

Fraktvikt: 230 kg

Fraktvolym: 2.41 m³

Kyldata

Centralkyla krävs

Kondensorkylningstyp:

Kyleffekt: 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