

## SkyLine Chills

### Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills 200/170kg 20 GN 2/1 eller 600x400mm

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



727749 (EBFA22RPE)

Blast chiller/freezer. SkyLine  
- Chills 200/170kg 20 GN 2/1  
eller 600x400. Touchpanel.  
Centralkyla. Genomgående

### Kort specifikation

#### Pos.

SkyLine Chills Blast chiller/freezer med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- För 20 GN 2/1 eller 600x400 mm.
- Kapacitet: Chilling 200kg; freezing 170 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.
- Genomgående.

### Huvudfunktioner

- Blast Chilling program: 200 kg från +90°C 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, 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).
- [NOT TRANSLATED]
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationsystem 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.
- 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.
- 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).
- 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.

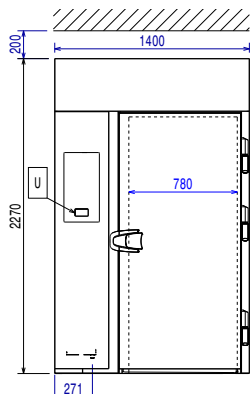
## Medföljande tillbehör

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

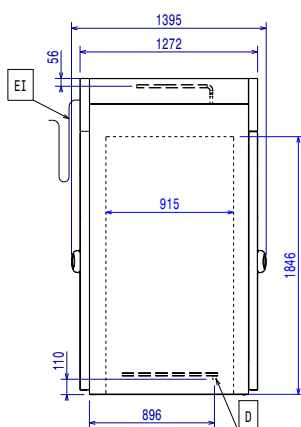
## Övriga Tillbehör

- |                                                                        |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm)           | PNC 880294 | <input type="checkbox"/> |
| • 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer       | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer              | PNC 880582 | <input type="checkbox"/> |
| • Kylmaskin, luftkyld, Blast Chiller/Freezer 20 GN 2/1 180kg - R452A   | PNC 881224 | <input type="checkbox"/> |
| • Kylmaskin, vattenkyld, Blast Chiller/Freezer 20 GN 2/1 180kg - R452A | PNC 881229 | <input type="checkbox"/> |
| • 2/1 GN roll-in gejderställning                                       | PNC 881449 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1                                | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1                              | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1                              | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1                                | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)                              | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn för 15 st GN2/1, delning 84mm                             | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| • Spett för lamm eller spädggris (upp till 30kg) för 20 GN 2/1 ugnar   | PNC 922711 | <input type="checkbox"/> |
| • Positionshjälp för kärntermometer                                    | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning                                   | PNC 922757 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn 16 GN 2/1, 80mm delning                                   | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| • Tallriksvagn 20 GN 2/1, 92 tallrikar, 85mm delning                   | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| • Gejdervagn 16 GN 2/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning        | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| • Tallriksvagn 20 GN 2/1, 116 tallrikar, 66mm delning                  | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |

Front

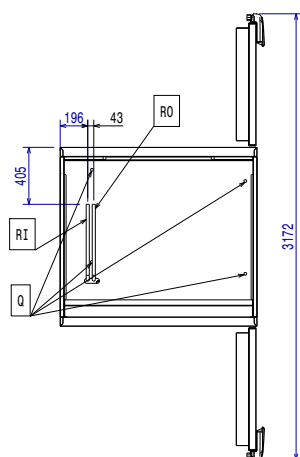


Sida



D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning  
 RO = Anslutning centralkyla

Topp



### Elektricitet

Strömbrytare krävs  
 Spänning: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz  
 Effekt värmeelement: 6.4 kW

### Vatten

Dimension  
 avloppsanslutning 3/4"  
 Tryck, bar min/max: 0

### Installation

Utrymme: 5 cm sidor och baksida  
 Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

### Kapacitet

Max kapacitet: 200 kg  
 Antal/typ av hyllor 20 (GN 2/1; 600x400)  
 Antal och typ av bassängar: 30 (360x250x80h)

### Viktig information

Dörren hängd:  
 Ytermått, bredd 1400 mm  
 Ytermått, djup 1395 mm  
 Ytermått, höjd 2270 mm  
 Nettovikt: 180 kg  
 Fraktvikt: 488 kg  
 Fraktvolym: 5.34 m<sup>3</sup>

### Kyldata

Centralkyla krävs.  
 Kondensorkylningstyp:  
 Kyleffekt: 12650 W  
 Förhållande vid  
 förångningstemperatur: -20 °C  
 Kondenseringstemperatur: 40 °C  
 Max. omgivningstemperatur: 30 °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