

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



727756 (EBFA22DE)

Blast chiller/freezer. SkyLine
- Chills 200/170kg 20 GN 2/1
eller 600x400. Touchpanel.
Inbyggd kompressor.
Levereras omonterad

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.
- 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, snabbupptining, Sushi&Sashimi, Blast chilling Sous-Vide, glass).
- 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 (vattenkyld).
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
- Köldmedium R452a.
- Levereras omonterad.

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

- Inbyggd kompressor.
- 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 dörkram.

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

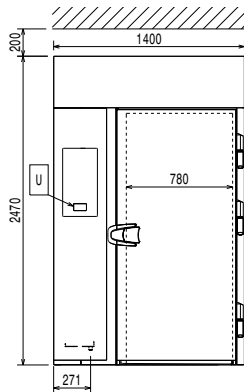


- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och vällmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).

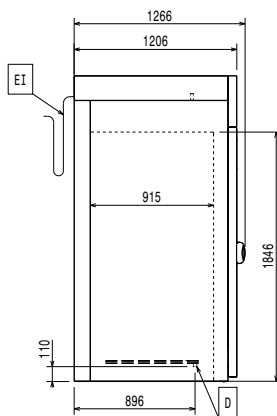
Medföljande tillbehör

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

Front



Sida



CWII = Kallvatten

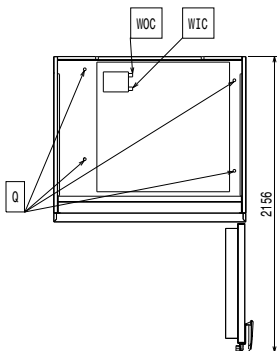
D = Avlopp

EI = Elektrisk anslutning

WIC = Kallvatten inlopp

WOC = Kallvatten utlopp

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs

Spänning: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Effekt, max: 11.1 kW

Effekt värmeelement: 5.85 kW

Vatten

Dimension avloppsanslutning 3/4"

Tryck, bar min/max: 2.5

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 bassänger: 30 (360x250x80h)

Viktig information

Dörren hängd:

1400 mm

Yttermått, bredd

1266 mm

Yttermått, djup

2470 mm

Nettovikt:

605 kg

Fraktvikt:

480 kg

[NOT TRANSLATED]

150 kg

Fraktvolyt:

3.93 m³

Kyldata

Inbyggd kompressor.

Kyleffekt vid

förångningstemperatur: -10 °C

Kondensorkylningstyp: Water

Produktinformation (EU 2015/1095)

Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10°

C): 86 min

Kapacitet (chilling): 200 kg

Freezing Cykel, Tid (+65°C till

-18°C): 270 min

Max kapacitet (freezing): 170 kg

Certifieringar ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO

45001; ISO 50001

Hållbarhetsdata

Köldmedium typ:

R452A

GWP Index:

2141

Kyleffekt:

0 W

Köldmedia mängd:

3000 g

Energikonsumtion, cykel

(chilling):

0.072 kWh/kg

Energikonsumtion, cykel

(freezing):

0.2387 kWh/kg