

SkyLine Chills

Blast chiller. SkyLine - Chills 100kg 20 GN 1/1 eller 600x400mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



727822 (EBCA21RE)

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

Kort specifikation

Pos.

- SkyLine Chills Blast chiller med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 20 GN 1/1 eller 600x400 mm.
 - Kapacitet: Chilling 100kg.
 - 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

- LiteHot-program(-18 till + 40°C).
- Kylförvaring (automatiskt aktiverad efter kylning) vid +3 °C.
- Turbokylning: kylaggregatet arbetar kontinuerligt vid önskad temperatur; perfekt för kontinuerlig produktion.
- 100+ automatisk program som kan specialanpassas.
- Specialprogram:
 - Cruise-program (Patent EP1716769B1 och besläktad patentfamilj) ställer automatiskt in parametrarna för högkvalitativ kylning (fungerar med termometer)
 - Snabbupptining
 - Sous vide kylning
- 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.

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.
- 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.
- 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).

- 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.
- Högdensitets polyuretanisolering, 60 mm tjock, HCFC-fri.
- 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 välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t. ex. morotskal).

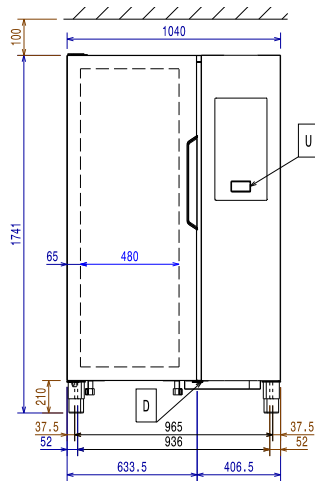
Medföljande tillbehör

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

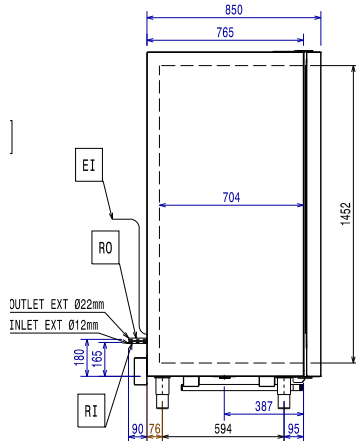
Övriga Tillbehör

- 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

Front

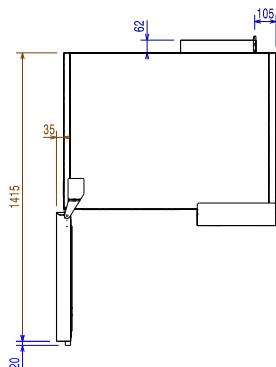


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
RO = Anslutning centralkyla

Topp



Elektricitet

Strömbrytare krävs
Spänning: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Effekt, max: 3 kW
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 bassänger: 20 (360x250x80h)

Viktig information

Dörren hängd:
Yttermått, bredd 1040 mm
Yttermått, djup 850 mm
Yttermått, höjd 1741 mm
Nettovikt: 200 kg
Fraktvikt: 229 kg
Fraktvolym: 2.41 m³

Kyldata

Centralkyla krävs.
Kondensorkylningstyp:
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
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