

## SkyLine Chills

### Blast chiller. SkyLine - Chills 150kg 20 GN 2/1 eller 600x400mm

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

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

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

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

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



727823 (EBCA22LRE)

Blast chiller. SkyLine - Chills  
150kg 20 GN 2/1 eller  
600x400. Touchpanel.  
Centralkyla

### Kort specifikation

#### Pos.

- SkyLine Chills Blast chiller med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- För 20 GN 2/1 eller 600x400 mm.
  - Kapacitet: Chilling 150kg.
  - 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 och 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.
  - Centralkyla.
  - Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
  - Köldmedium R452a.

### Huvudfunktioner

- Blast Chilling program: 150 kg från +90°C till +3°C på mindre än 90 minuter.
- 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 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.
- 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.
- 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. morotsskal).

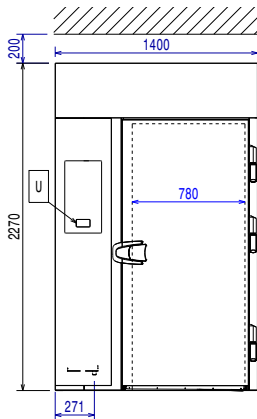
### Medföljande tillbehör

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

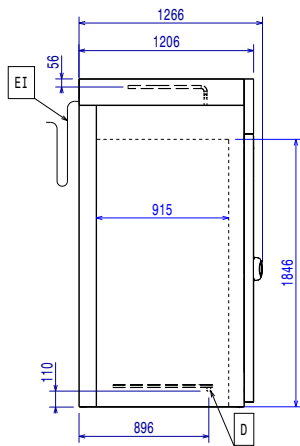
### Övriga Tillbehör

- - NOT TRANSLATED - PNC 881269
- - NOT TRANSLATED - PNC 881270

Front

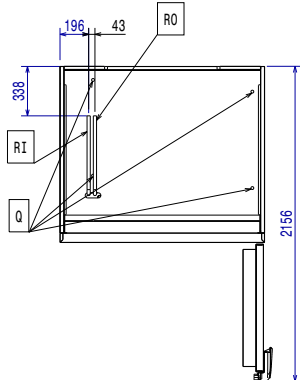


Sida



EI = Elektrisk anslutning  
RO = Anslutning centralkyla

Topp



### Elektricitet

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

### Vatten

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Dimension avloppsanslutning |   |
| Tryck, bar min/max:         | 0 |

### Installation

|   |                        |
|---|------------------------|
| Utrymme:  | 5 cm disor och baksida |
| Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning. |                        |

### Kapacitet

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Max kapacitet:              | 150 kg               |
| Antal/typ av hyllor         | 20 (GN 2/1; 600x400) |
| Antal och typ av bassänger: | 30 (360x250x80h)     |

### Viktig information

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| Dörren hängd:   |                     |
| Ytermått, bredd | 1400 mm             |
| Ytermått, djup  | 1266 mm             |
| Ytermått, höjd  | 2270 mm             |
| Nettovikt:      | 180 kg              |
| Fraktvikt:      | 441 kg              |
| Fraktvolym:     | 4.84 m <sup>3</sup> |

### Kyldata

Centralkyla krävs.

|  |        |
|--|--------|
| Kondensorkylningstyp:  |        |
| Kyleffekt:   | 9270 W |
| Förhållande vid förångningstemperatur:   | -20 °C |
| Kondenseringstemperatur:   | 40 °C  |
| Max. omgivningstemperatur:   | 30 °C  |
| Anslutning, centralkyla utlopp:  | 12 mm  |
| Anslutning, centralkyla in:  | 22 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 |
|----------------|---|