

## SkyLine Chills

### Blast chiller/freezer. SkyLine - Chills

#### 150/120kg 20 GN 2/1 eller 600x400mm

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

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

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

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

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



727762 (EBFA22LE)

Blast chiller/freezer. SkyLine  
- Chills 150/120kg 20 GN 2/1  
eller 600x400. Touchpanel.  
Inbyggd kompressor

### 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 150kg; freezing 120 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.
  - Inbyggd kompressor.
  - Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5)
  - Köldmedium R452a.
  - Levereras omonterad.

### Huvudfunktioner

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Blast Chilling program: 150 kg från +90°C till +3°C på mindre än 90 minuter.
- Blast Freezing program: 120 kg från 90°C till -18°C på mindre än fyra timmar.
- 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- Animerade bilder som ett stöd vid drift.
- Anpassad förkylningsfunktion.
- Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)
- Automatisk och manuell avfrostning och torkning.
- 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.
- Prestanda garanterad vid omgivningstemperatur +43°C (Klimatklass 5).
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

### Konstruktion

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

- Köldmedium R452a
- Magnetventil.
- Helt konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Rostskyddad förångare.
- Motorer och fläkt vattentäta IP23.
- Hygieniskt ugnstrymme 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.

### Medföljande tillbehör

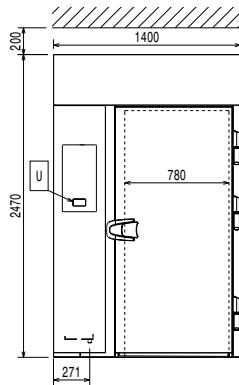
- 1 av Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582

### Övriga Tillbehör

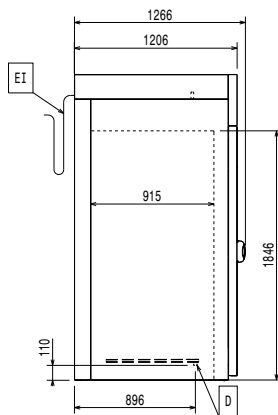
- Bakgaller rilsan för blast chiller, lengthwise (600x400mm) PNC 880294
- Kärntermometer m 6 mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880566
- 3 st kärntermometrar med en mätpunkt för blast chiller/freezer PNC 880567
- Kärntermometer m 3-mätpunkter för blast chiller freezer PNC 880582
- 2/1 GN roll-in gejderställning PNC 881449
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1 PNC 922076
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 PNC 922175
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 2/1 PNC 922367
- - NOT TRANSLATED - PNC 922392
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- Gejdervagn för 15 st GN2/1, delning 84mm PNC 922686
- CONNECTIVITY HUB (ROUTER) PNC 922697
- Spett för lamm eller spädgris (upp till 30kg) för 20 GN 2/1 ugnar PNC 922711
- Positionshjälp för kärntermometer PNC 922714
- Gejdervagn 20 GN 2/1, 63mm delning PNC 922757
- Gejdervagn 16 GN 2/1, 80mm delning PNC 922758
- Tallriksvagn 20 GN 2/1, 92 tallrikar, 85mm delning PNC 922760
- Gejdervagn 16 GN 2/1 för bageriplåtar 600x400mm, 80mm delning PNC 922762
- Tallriksvagn 20 GN 2/1, 116 tallrikar, 66mm delning PNC 922764
- Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) PNC 925000
- Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) PNC 925001
- Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) PNC 925002

- Grill- och bakplåt, kombinerad. PNC 925003   
Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)
- Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 PNC 925004
- Steckbleck för 8 st ägg GN 1/1 PNC 925005
- Bakplåt med 2 kanter -GN 1/1 PNC 925006
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007
- Bleck för bakad potatis GN 1/1, 28 st potatisar. PNC 925008
- 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm PNC 925012
- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm PNC 925013
- 6-pack med pnc 925002, steckbleck GN 1/1 H=60mm PNC 925014

Front

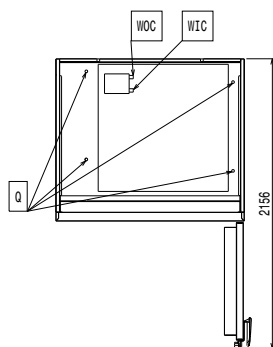


Sida



CWII = Kallvatten  
D = Avlopp  
EI = Elektrisk anslutning  
WIC = Kallvatten inlopp

Topp



#### Elektricitet

Spänning:	727762 (EBFA22LE)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:		8 kW
Effekt värmeelement:		5.85 kW
Strömbrytare krävs		

#### Vatten

Dimension avloppsanslutning	3/4"
Tryck, bar min/max:	2.5
Vattenförbrukning:	650 lt/hr

#### Installation

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

#### Kapacitet

Max kapacitet:	150 kg
Typ av kantiner	600x400;GN 2/1

#### Viktig information

Dörren hängd:	
Ytermått, bredd	1400 mm
Ytermått, djup	1266 mm
Ytermått, höjd	2470 mm
Nettovikt:	420 kg
Fraktvikt:	558 kg
Fraktvolym:	5.39 m <sup>3</sup>

#### Kyldata

Inbyggd kompressor,	
Köldmedium typ:	R452A
GWP Index:	2141
Kyleffekt:	8070 W
Kyleffekt vid förångningstemperatur:	-20 °C
Köldmedia mängd:	2300 g
[NOT TRANSLATED]	Water

#### Produktinformation (EU 2015/1095)

Energikonsumtion, cykel (chilling):	0.0737 kWh/kg
Chilling Cykel, Tid (+65°C till +10° C):	97 min
Kapacitet (chilling):	150 kg
Energikonsumtion, cykel (freezing):	0.2332 kWh/kg
Freezing Cykel, Tid (+65°C till -18°C):	258 min
Max kapacitet (freezing):	120 kg