

SkyLine Chills Blastchiller-freezer 150-120 kg, 15x 2/1GN, R452a

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



727762 (EBFA22LE)

BLASTCHILLER-FREEZER
150-120 kg, 15x 2/1-40GN of
16x 600x400 mm,
touchpanel, koelmiddel
R452a, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Blastchiller-blastfreezer voor SkyLine beladingswagen 15x 2/1-40GN of 16 bakkerijnorm 400x600 mm, standaard levering zonder beladingswagen. Koelcapaciteit: 150 kg van 90°C naar +3°C in 1,5 uur. Vriescapaciteit: 120 kg van 90°C naar -18°C in 4 uur. Touchpanel bediening. OptiFlow lucht circulatie. Handmatig: zelf in te stellen koelwijze. Automatisch: selecteer uit 10 voedsel soorten met 100+ voor-ingestelde varianten. Geprogrammeerd: programmeerbaar met 1000 programma's, voor 16 stappen. Blastchilling (-41/+10°C) met automatische overgang naar de bewaartemperatuur op +3°C. Blastfreezing (-41/+10°C) met automatische overgang naar de bewaartemperatuur op -22°C. Softchilling (losse producten, 0°C), hardchilling (massieve producten, -20°C), shockfreezing (-41°C). Cruise Cycle, waarbij automatisch de juiste instellingen gekozen worden. Turbo cooling: continu programma. Speciale programma's: chill sous-vide, snel ontdooien, schepijs programma, sushi & sashimi. Kerntemperatuurmeter met 3 voelers in de insteek pen. Multitimer, instelling tot 20 koeltijden. Uitgestelde starttijd. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP. Vervaardigd van roestvrijstaal AISI304, geïsoleerd met 85 mm polyurethaan met cyclopentaan gasinjectie. Inwendig ronde hoeken, vlakke bodemplaat, stootrails. Watergekoeld koelaggregaat met handmatige of automatische ontdooiing. Koelmiddel R452a. Rechts draaiende deur. Deurgreep met noodopener. IPX4 waterdicht.

Goedkeuring:

Uitvoering

- Hoog resolutie touchpanel (instelbaar in meer dan 30 talen), kleurenblind vriendelijk.
- Blastchilling cyclus: 150 kg van 90°C naar +3°C in minder dan 1,5 uur.
- Blastfreezing cyclus: 120 kg van 90°C naar -18°C in minder dan 4 uur.
- X-Freeze cyclus (+10°C tot -41°C), perfect voor blastfreezing van alle soorten producten (rauw, half gaar of volledig gaar).
- Lite-Hot cyclus (+40°C tot -18°C), perfect voor bereiding met lage verwarming.
- Bewaar temperatuur van +3°C voor koelen en -22°C voor vriezen, automatisch geactiveerd aan het eind van elke cyclus, voor energie besparing en het vasthouden van de eind temperatuur (handmatige activatie is ook mogelijk).
- Turbo koeling: non-stop koelen op een voor-ingestelde temperatuur; perfect voor een continu proces.
- Automatische koeling met 10 voedselgroepen (vlees, gevogelte, vis, sauzen en soepen, groenten, pasta/rijst, brood, hartig en zoet gebak, nagerecht, snel koelen van dranken) met meer dan 100 voorgeprogrammeerde varianten. Dankzij de automatische herkenningfase optimaliseert de blastchiller het koelproces overeenkomstig de grootte, de hoeveelheid en het soort voedsel om tot het gewenste resultaat te komen. Realtime overzicht van de koelparameters. Mogelijkheid tot aanpassing en opslag tot 70 varianten per voedselgroep.
- Cycli +:
 - Cruise cycle (patent EP1716769B1 en gerelateerd): de blastchiller stelt automatisch de parameters in voor de meest optimale cyclus (werking is met kerntemperatuurmeter)
 - Snel ontdooien van bevroren producten
 - Sushi&Sashimi (anisakis-vrij product)
 - Chill Sous-vide
 - Schepijs
- Geprogrammeerde koeling: tot 1000 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de blastchiller, zodat iedere keer opnieuw exact hetzelfde koelproces gebruikt wordt. De recepten kunnen ingedeeld worden in 16 verschillende categorieën, voor een georganiseerde indeling. Koeling tot 16-stappen is mogelijk.
- MultiTimer functie voor instelling tot 20 verschillende koeltijden voor diverse producten die gelijktijdig in de blastchiller zijn, voor verhoogde flexibiliteit en excellente resultaten. Tot 200 MultiTimer programma's kunnen opgeslagen worden.
- OptiFlow lucht verdeel systeem voor een maximale prestatie in egaliteit voor koelen of verwarmen en temperatuur controle dankzij

het speciale ontwerp van de blastchiller binnenruimte in combinatie met de hoog precieze ventilator met variabele snelheid.

- 3-punts multisensor kerntemperatuurmeter voor hoge precisie en voedselveiligheid.
- 6-punts multisensor kerntemperatuurmeter voor maximale precisie en voedselveiligheid (optionele accessoire).
- Foto's kunnen ingevoerd worden voor volledig maatwerk van de cycli.
- Instelbare voorcoel functie.
- Een cyclus met de kerntemperatuurmeter maakt gebruik van ARTE 2.0 (Algorithm for Remaining Time Estimation - patent US7971450B2 en gerelateerd) voor aanduiding van de resterende programmatijd en een makkelijke planning van de werkzaamheden.
- Automatisch en handmatig ontdooien en drogen.
- Make-it-Mine functie voor volledige personalisatie en beveiliging van persoonlijke instellingen.
- SkyHub laat de gebruiker op de homepage zijn favoriete functies indelen voor directe toegang.
- Met SkyDuo zijn de oven en de blastchiller-freezer met elkaar verbonden en kunnen communiceren om de gebruiker door het cook & chill proces te leiden voor optimalisatie van tijd en efficiëntie (SkyDuo is leverbaar als optionele accessoire).
- MyPlanner werkt als een agenda zodat de gebruiker zijn dagelijkse bezigheden kan indelen en ontvangt dan gepersonaliseerde alarmeringen voor iedere taak.
- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, algemene koelprogramma's en configuraties.
- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).
- Materiaal voor training en begeleiding zijn makkelijk toegankelijk door het scannen van QR codes met mobiele apparaten.
- Automatische verbruikswaardes aan het einde van de cyclus.
- De werking is gegarandeerd tot 43°C omgevingstemperatuur (klimaatklasse 5).
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).

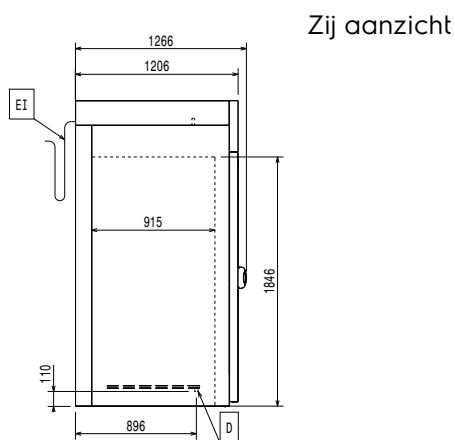
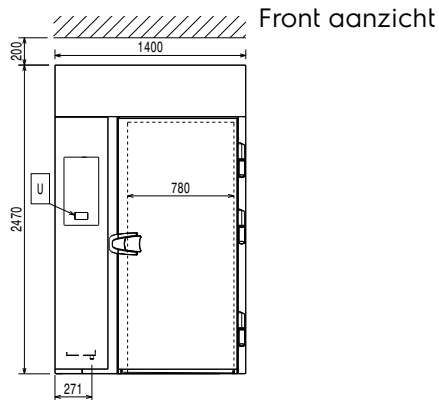
Constructie

- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Ingebouwd koelaggregaat.
- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- Magneetventiel voor automatische regeling van de gasdruk in het thermodynamische circuit.
- De belangrijkste onderdelen zijn van roestvrijstaal AISI304.
- Verdampers met roestwerende bescherming.
- Motor en ventilator zijn IP23 waterdicht beschermd.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Uitneembare magnetische deurrubbers met hygiënisch ontwerp.
- De ventilator is gemonteerd op een scharnierend paneel voor makkelijk bereik van de verdampers voor reiniging.
- Automatische randverwarming van de deur.

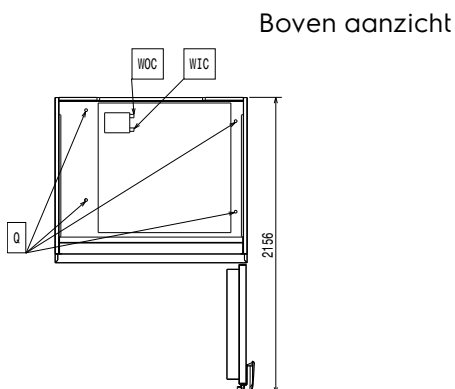


Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine ChillS Blastchiller-freezer 150-120 kg, 15x 2/1GN, R452a



CWII = Koud water invoer 1
D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting
WIC = Koel water invoer



Elektra

Voltage
727762 (EBFA22LE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Elektrisch max. vermogen 8 kW

Amperage 15.5 Amps

Vermogen verwarming 5.85 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.

Elektrisch vermogen en vermogen verwarming zijn noodzakelijk voor de installatie.

Water

Afvoer aansluiting 3/4"

Water toevoer leiding, koud 1"

Water druk, min-max 2,5 - 5 bar

Water verbruik, min-max 550 - 650 liter/uur

Opstelling

Vrije ruimte rondom de blastchiller 5 cm aan de zijkanten en de achterzijde

Zie de handleiding voor gedetailleerde informatie over de opstelling en aansluiting van de blastchiller.

Capaciteit

Aantal Gastronorm bakken 15x 2/1-40 GN

Aantal Bakkerijnorm platen 16x 400x600 mm

De standaard levering is zonder beladingswagen, deze zijn optioneel leverbaar.

De blastchiller-freezer 150-120 kg is geschikt voor beladingwagens van de SkyLine 20x 2/1 GN oven of een standaard 15x 2/1 GN regaalwagen.

Algemene gegevens

Draairichting deur Rechts draaiend

Externe afmetingen, lengte 1400 mm

Externe afmetingen, hoogte 2470 mm

Externe afmetingen, breedte 1266 mm

Externe afmetingen, diepte met geopende deur 2156 mm

Interne afmetingen, diepte 915 mm

Interne afmetingen, hoogte 1846 mm

Interne afmetingen, breedte 780 mm

Gewicht, netto 300 kg

Geluidsniveau <75 dB(A)

Isolatie dikte 85 mm

Waterdichtheid index IPX4

Overige gegevens

Ingebouwde compressor en koelunit, watergekoeld

Koelmiddel R452A

GWP index 2141

Koelvermogen 8070 W

Type condensorkoeling Water

Klimaat klasse 5



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

**Productinformatie (EU Regelgeving
Commissie 2015/1095)**

Energie verbruik per cyclus (blastchilling)	0.0737 kWh/kg
Blastchilling cyclustijd (+65°C tot +10°C)	97 min
Capaciteit bij volledige belading (blastchilling)	150 kg
Energie verbruik per cyclus (blastfreezing)	0.2332 kWh/kg
Blastfreezing cyclustijd (+65°C tot -18°C)	258 min
Capaciteit bij volledige belading (blastfreezing)	120 kg

**Productinformatie (in overeenstemming
met EU Wetgeving 2015/1094)**

Test uitgevoerd in een controle ruimte bij 30°C voor koelen/vriezen (+10°C/-18°C) van een volledige belading met 40 mm diepe bakken gevuld met aardappel puree egaal verdeeld tot een hoogte van 35 mm met een start temperatuur tussen 65° en 80°C binnen 120/270 min.

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 3-SENSOR KERNTemperatuurmeter voor SkyChill blastchiller-freezer PNC 880582

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 PNC 880294 ☐
- 6-SENSOR KERNTemperatuurmeter voor SkyChill blastchiller-freezer PNC 880566 ☐
- 3 STUKS 1-SENSOR KERNTemperatuur voelers voor SkyChill blastchiller-freezer PNC 880567 ☐
- 3-SENSOR KERNTemperatuurmeter voor SkyChill blastchiller-freezer PNC 880582 ☐
- INRIJREK 20x 2/1GN, voor blastchiller-freezer 200-170 kg, 1630 liter en 2700 liter inrij koelkasten PNC 881449 ☐
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922017 ☐
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036 ☐
- BELADINGWAGEN voor 20x 2/1-40GN, 63 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922044 ☐
- BELADINGWAGEN voor 16x 2/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922046 ☐
- BANQUET BELADINGWAGEN voor 92 borden Ø310 mm, 85 mm ringafstand, inrijdbaar voor oven 20x 2/1GN en blastchiller 200-170 kg PNC 922055 ☐
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922062 ☐

- BELADINGWAGEN voor 16x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 20x 2/1GN en SkyChill blastchiller 200-170 kg PNC 922069 ☐
- ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922076 ☐
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922175 ☐
- BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 922189 ☐
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium PNC 922190 ☐
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium PNC 922191 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239 ☐
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 PNC 922264 ☐
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266 ☐
- KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 1/1GN oven PNC 922324 ☐
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens PNC 922325 ☐
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326 ☐
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven PNC 922328 ☐
- OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs PNC 922348 ☐
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922362 ☐
- DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922651 ☐
- DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922652 ☐
- CONNECTIVITY HUB (router), voor wifi/internet verbinding PNC 922697 ☐
- BRAADSPIT voor LAM of SPEENVARKEN (tot 30 kg), voor SkyLine 20x 2/1GN oven PNC 922711 ☐
- HOUDER VOOR KERNTemperatuurmeter in vloeistof PNC 922714 ☐
- BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925000 ☐
- BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925001 ☐
- BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925002 ☐
- OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 925003 ☐
- OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating PNC 925004 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Chills
Blastchiller-freezer 150-120 kg, 15x
2/1GN, R452a

- BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating ☐ PNC 925005
- BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen ☐ PNC 925006
- BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating ☐ PNC 925007
- REK 1/1GN met opstaande penne voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 ☐ PNC 925008
- SET van 6 BAKPLATEN 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken ☐ PNC 925012
- SET van 6 BAKPLATEN 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken ☐ PNC 925013
- SET van 6 BAKPLATEN 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken ☐ PNC 925014



SkyLine Chills
Blastchiller-freezer 150-120 kg, 15x 2/1GN, R452a

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.