

SkyLine Chills Blast Chiller-Freezer 20GN1/1 100/85 kg - Remote for CO2

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

**725165 (EBFA2IRECO)**

Šok-hladnjak/zamrzivač
Skyline Chills 100/85 kg, 20
GN 1/1 ili 600x400 mm,
upravljanje putem zaslona
na dodir i odvojena
rashladna jedinica, CO2 s
ventilom

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Šok-hladnjak/zamrzivač s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije

- Za GN, 400x600 ili banketna klizna kolica
- Kapacitet punjenja: hlađenje 100 kg; zamrzavanje 85 kg
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti
- Načini hlađenja/zamrzavanja: Automatski (10 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih verzija); Programi (maksimalno 1000 programa može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (nježno hlađenje, snažno hlađenje, zamrzavanje, održavanje, turbo hlađenje i lite hot ciklusi); Specijalni ciklusi (Cruise hlađenje, brzo odmrzavanje, Sushi & Sashimi, Sous-Vide hlađenje, sladoled)
- Posebne funkcije: MultiTimer hlađenje/zamrzavanje, Make-it-Mine za prilagođavanje sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, program za planiranje MyPlanner, SkyDuo povezivanje sa SkyLine pećnicama
- Procjena preostalog vremena za cikluse sonde na temelju tehnika umjetne inteligencije (ARTE 2.0)
- Automatsko i ručno odmrzavanje i sušenje
- USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje
- Sonda s tri senzora za mjerenje temperature središta hrane
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika
- Zaobljeni unutarnji kutovi
- Odvojena rashladna jedinica (neobavezna dodatna oprema)
- Posebno za plin CO2
- Zajamčena učinkovitost pri sobnoj temperaturi od + 43 ° C (klimatski razred 5).
- Kompatibilno sa pećnicama Electrolux, Zanussi i Rational

Glavne značajke

- Ciklus brzog zamrzavanja: 100kg od +90°C do +3°C u manje od 90 minuta.
 - X-Freeze ciklus zamrzavanja (+10° do -41°C): idealno za brzo zamrzavanje svih vrsta hrane (sirova, napola ili u potpunosti kuhana hrana).
 - Ciklus Lite-Hot (+40°C do -18°C): idealan za nježan ciklus tople pripreme.
 - Turbo hlađenje: hladnjak kontinuirano radi na željenoj temperaturi; idealno za kontinuiranu proizvodnju.
 - Automatski modul uključuje 10 obitelji hrane (meso, perad, riba, umaci i juhe, povrće, tjestenina/riža, kruh, slana i slatka peciva, deserti, brzo hlađenje pića) s više od 100 ranije unešenih varijanti. Tijekom faze automatskog testiranja šok hladnjak optimira ciklus u skladu sa veličinom, količinom i vrstom hrane kako bi se postigli zadani rezultati. Praćenje parametara hlađenja u stvarnom vremenu. Mogućnost pohrane do 70 varijanti po obitelji.
 - Ciklusi:
 - Cruise (vođeni) automatski ciklus postavlja parametre za najbrže i najbolje hlađenje (radi sa sondom)
 - Brzo odmrzavanje
 - Sushi i Sashimi (hrana bez anisakisa)
 - Sous-vide hlađenje (vakuum hlađenje)
 - Sladoled
 - Modul programiranja: maksimalno 1000 programa može biti pohranjeno u memoriju šok hladnjaka - za ponavljanje istih rezultata uz visoke standarde prilikom svake pripreme. Programi mogu biti grupirani u 16 različitih kategorija za bolju organizaciju izbornika. Programi u 16- fazi su mogući.
 - MultiTimer funkcija rukovodi do 20 različitih ciklusa istovremeno, poboljšavajući fleksibilnost i jamčeći izvanredne rezultate. Može se pohraniti do 200 MultiTimer programa.
 - Temperaturna sonda s 3 mjerna mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
 - Temperaturna sonda s 6 mjernih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane (dodatna oprema).
 - Procjena preostalog vremena za cikluse vođene sondom bazira se na tehnologiji umjetne inteligencije (ARTE 2.0 patent broj US7971450B2 i povezani) za jednostavnije planiranje poslovanja.
 - Odmrzavanje i sušenje, automatsko i ručno.
 - Postojanost performansi pri temperaturi okoliša od +43°C (klimatska klasa 5).
 - [NOT TRANSLATED]
 - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.
- ### Konstrukcija
- Odvojena rashladna jedinica (dodatna oprema).
 - Elektromagnetski ventil za automatsko reguliranje tlaka plina u termodinamičkom ciklusu.
 - Osnovni dijelovi od nehrđajućeg čelika AISI 304.

ODOBRENJE:

- Isparivač sa zaštitom od korozije.
- Motori i ventilator voodootporno zaštićeni IP23.
- Komora pećnice besprijekorne higijene, sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje.
- Vrata sa odvojivim magnetskim brtvama higijenskog dizajna.
- Viseće brtve panela za ventilator radi pristupa isparivaču za čišćenje.
- Blokada vrata za zadržavanje vrata otvorenima kako bi se spriječilo nastanje neugodnih mirisa.
- Automatski grijani okvir vrata.

User Interface & Data Management

- Sučelje zaslona na dodir visoke rezolucije (prevedeno na 30 jezika- uključen hrvatski) - ploča je prilagođena daltonistima.
- Slike se mogu unijeti za potpunu prilagodbu ciklusa potrebama korisnika.
- Postavkom Make-it-mine možete potpuno personalizirati ili zaključati korisničko sučelje.
- SkyHub omogućuje korisniku grupiranje omiljenih funkcija na početnoj stranici radi brzog pristupa.
- MojPlaner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primiti personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- SkyDuo funkcija omogućuje međusobnu povezanost i komunikaciju pećnice i šok hladnjaka kako bi korisnik lakše savladao postupak kuhanja i hlađenja u cilju optimiranja vremena i učinkovitosti rada (Set SkyDuo dostupan je kao dodatni pribor).
- USB port za skidanje podataka HACCP, prijenos programa hlađenja i konfiguracija (prilagodi se meni).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjericama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.

Održivost



- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Održavanje na +3 ° C za hlađenje i -22 ° C za zamrzavanje automatski se aktivira na kraju svakog ciklusa, što štedi energiju i održava željenu temperaturu (ručna aktivacija je također moguća).

Uključena dodatna oprema

- 1 x Sonda s 3 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880582

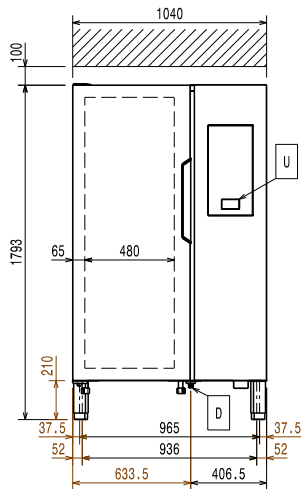
Opcijska dodatna oprema

- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode za šok-hladnjak izrađena od rilsana, po duljini (600x400 mm) PNC 880294
- Sonda sa 6 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880566
- Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880567
- Sonda s 3 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880582
- Nožice s prirubicama za šok-hladnjak/zamrzivač PNC 880589

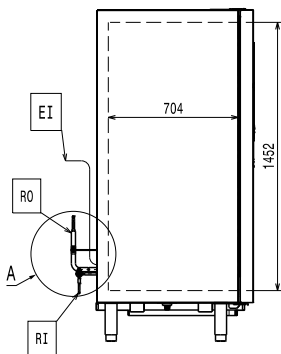
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm PNC 922190
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm PNC 922191
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 PNC 922362
- Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1 PNC 922365
- Povezivost- Connectivity hub (SIM) ruter ethernet + WiFi+ 4G (UE) PNC 922399
- Sustav za povezivanje (LAN) usmjerivač Ethernet + WiFi PNC 922412
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm PNC 922683
- Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice PNC 922709
- Ražanj za janje ili odojak (do 30 kg) za 20 GN 1/1 pećnice PNC 922710
- Držač sonda za tekućine PNC 922714
- Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm PNC 922753
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 1/1, razmak 80 mm PNC 922754
- Banketna klizna kolica s nosačima za 54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm PNC 922756
- Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 80 mm (16 kanilica) PNC 922761
- Banketna klizna kolica s nosačima za 45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm PNC 922763

- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925000
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925001
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925002
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 PNC 925003
- Aluminijski roštilj, GN 1/1 PNC 925004
- Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 PNC 925005
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 PNC 925006
- Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1 PNC 925007
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm PNC 925009
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm PNC 925010
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm PNC 925011
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925012
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925013
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925014

Prednja/e

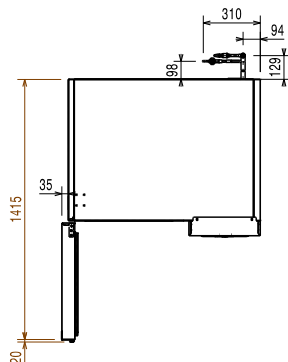


Bočna/o



D = Ispust
EI = Električki priključak
RO = Izlaz rashladnog sredstva

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:
725165 (EBFA21RECO) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Spojeno opterećenje: 3 kW

Snaga grijanja: 3 kW

Potreban je sigurnosni prekidač.

Voda:

Veličina ispusta: 1/2"

Instalacija:

Sigurnosni razmak: 5 cm sa strane i straga.
Molimo vas provjerite instalacijska uputstva dostavljena uz uređaj.

Kapacitet:

Maksimalni kapacitet opterećenja: 100 kg

Vrsta ladica: GN 1/1; 600x400; Ice Cream

Ključne informacije:

Brtnje na vratima: Lijeva strana

Vanjske dimenzije, širina: 1040 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 850 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1741 mm

Neto težina: 200 kg

Transportna težina: 230 kg

Transportni volumen: 2.41 m³

Broj/vrsta rešetki: 20 - GN 1/1; 600x400

Br. i vrsta korita: 20 / 360x250x80h

Podaci hlađenja:

Potrebno dodatno naručiti rashladnu jedinicu.

[NOT TRANSLATED] R744

Vrsta hlađenja kondenzatora:

Preporučena snaga hlađenja*: 9480 W

Stanje pri temperaturi isparavanja: -20 °C

Stanje pri temperaturi kondenzacije: 40 °C

Stanje pri okolnoj temperaturi: 30 °C

Spojne cijevi (udaljene) - izlaz: 16 mm

Spojne cijevi (udaljene) - ulaz: 9.5 mm

Rashladna snaga kalkulirana uz linearni razmak od 20metara.

ISO Certifikati

ISO Standardi: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001