

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 višejezičnim 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.
 - 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).
 - 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.
 - 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 performace 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.

ODOBRENJE:

- Osnovni dijelovi od nehrđajućeg čelika AISI 304.
- 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.

Korisničko sučelje & Upravljanje podacima

- 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.
- MojPlanner 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 (prilagođeni 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



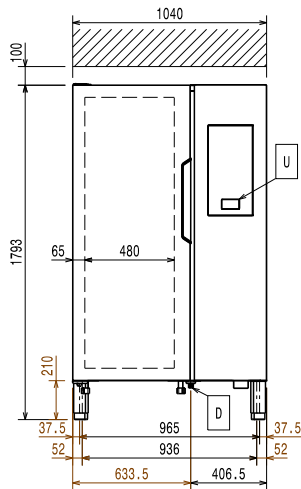
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.

Opcijska dodatna oprema

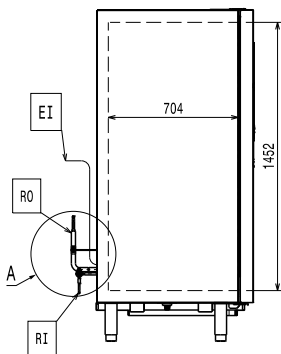
- Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880567
- Nožice s prirubnicama za šok-hladnjak/zamrzivač PNC 880589
- Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm PNC 922683
- Ražanj za janje ili odojak (do 30 kg) za 20 GN 1/1 pećnice PNC 922710
- Držać 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

Prednja/e

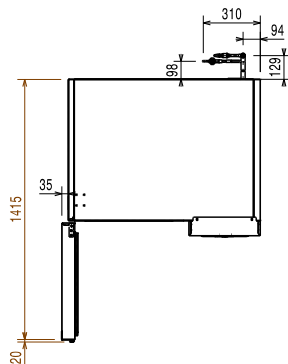


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Potreban je sigurnosni prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Snaga grijanja: 3 kW

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
Broj/vrsta rešetki: 20 (GN 1/1; 600x400)
Br. i vrsta korita: 20 (360x250x80h)

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: 240 kg
Transportni volumen: 2.41 m³

Podaci hlađenja:

Potrebno dodatno naručiti rashladnu jedinicu.
Rashladna snaga kalkulirana uz linearni razmak od 20metara.

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

[NOT TRANSLATED] R744

ISO Certifikati

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