Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine ChillS
# Šok hladnjak/ zamrzivač 20GN2/1 200/170 kg- odvojena rashladna jedinica, klizni

**STAVKA #:**

**MODEL #**

**NAZIV #**

**SIS #**

**AIA #**



**725167 (EBFA22RECO)** Šok-hladnjak/zamrzivač Skyline ChillS 200/170 kg, 20 GN 2/1 ili 600 x 400 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 200 kg; zamrzavanje 170 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 s pećnicama Electrolux, Zanussi i Rational

**ODOBRENJE:**

## Glavne značajke

- Ciklus brzog hlađenja: 200 kg 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).
- 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.

- Isparivač sa zaštitom od korozije.
- Motori i ventilator vodootporno 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.
- 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.
- 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).
- MojPlaner ima funkciju rasporeda prema kojem korisnik može planirati raspored dnevnog rada te primati personalizirane obavijesti za svaki zadatak.
- 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 smjernicama 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****.

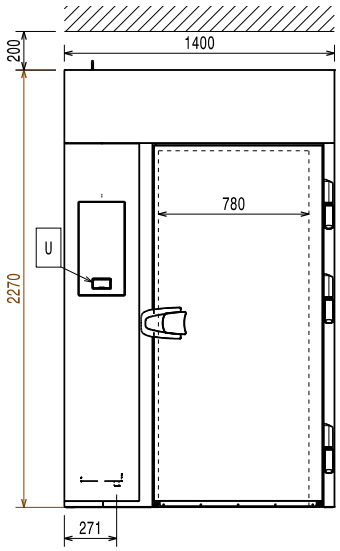
## Opcijska dodatna oprema

| | | |
|---|---|---|
| • Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače | PNC 880567 | ❑ |
| • Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | ❑ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 | PNC 922062 | ❑ |
| • Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 | PNC 922076 | ❑ |
| • Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1 | PNC 922175 | ❑ |
| • Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm | PNC 922264 | ❑ |
| • Kolica s nosačima za posude, 15 GN 2/1, razmak 84 mm | PNC 922686 | ❑ |
| • Ražanj za janje ili odojak (do 30 kg) za 20 GN 2/1 pećnice | PNC 922711 | ❑ |
| • Držač sonde za tekućine | PNC 922714 | ❑ |
| • Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 2/1, razmak 63 mm | PNC 922757 | ❑ |
| • Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 2/1, razmak 80 mm | PNC 922758 | ❑ |
| • Banketna klizna kolica s nosačima za 92 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/ zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 85 mm | PNC 922760 | ❑ |
| • Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 80 mm (16 kanilica) | PNC 922762 | ❑ |
| • Banketna klizna kolica s nosačima za 116 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/ zamrzivače 20 GN 2/1, razmak 66 mm | PNC 922764 | ❑ |

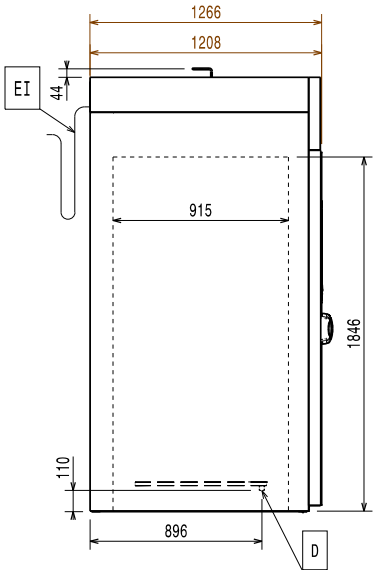

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

# SkyLine ChillS
# Šok hladnjak/ zamrzivač 20GN2/1 200/170 kg- odvojena rashladna jedinica, klizni

Prednja/e

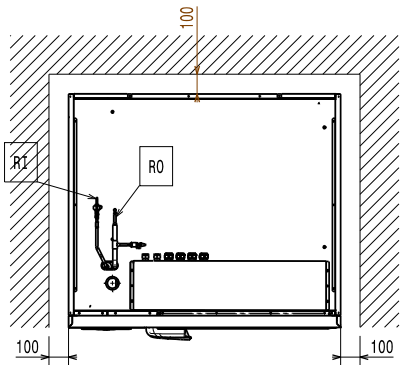



Bočna/o




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

Distances




## Električki

Potreban je sigurnosni prekidač.

| | |
|---|---|
| **Napon napajanja:** | 380-415 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Snaga grijanja:** | 6.4 kW |

## Voda:

| | |
|---|---|
| **Veličina ispusta:** | 3/4" |
| **Tlak, bara min/maks:** | 0 |

## Instalacija:

| | |
|---|---|
| **Sigurnosni razmak:** | 5 cm sa strane i straga. |

Molimo vas provjerite instalacijska uputstva dostavljena uz uređaj.

## Kapacitet:

| | |
|---|---|
| **Maksimalni kapacitet opterećenja:** | 200 kg |
| **Broj/vrsta rešetki:** | 20 (GN 2/1; 600x400) |
| **Br. i vrsta korita:** | 30 (360x250x80h) |

## Ključne informacije:

| | |
|---|---|
| **Brtve na vratima:** | Desna strana |
| **Vanjske dimenzije, širina:** | 1400 mm |
| **Vanjske dimenzije, dubina:** | 1266 mm |
| **Vanjske dimenzije, visina:** | 2270 mm |
| **Neto težina:** | 180 kg |
| **Transportna težina:** | 454 kg |
| **Transportni volumen:** | 4.84 m³ |

## Podaci hlađenja:

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

| | |
|---|---|
| **Vrsta hlađenja kondenzatora:** | |
| **Preporučena snaga hlađenja*:** | 12650 W |
| **Stanje pri temperaturi isparavanja:** | -20 °C |
| **Stanje pri temperaturi kondenzacije:** | 40 °C |
| **Stanje pri okolnoj temperaturi:** | 30 °C |
| **Spojne cijevi (udaljene) - izlaz:** | 12 mm |
| **Spojne cijevi (udaljene) - ulaz:** | 22 mm |
| **[NOT TRANSLATED]** | R744 |

## ISO Certifikati

| | |
|---|---|
| **ISO Standardi:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |



Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.


2026.11.18