Electrolux PROFESSIONAL

Šok hladnjaci CW
Šok hladnjak/ zamrzivač 20GN2/1 prolazni - 200/170 kg - odvojena rashladna jedinica CO2

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



725168 (EBFA22RPECO) Šok-hladnjak/zamrzivač Skyline ChillS 200/170 kg, 20 GN 2/1 ili 600 x 400 mm, s upravljanjem putem zaslona na dodir i odvojenom rashladnom jedinicom – s prolazom kroz jedinicu, 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

- 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.

vadim.khoroshun@electroluxprofessional.com

- 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

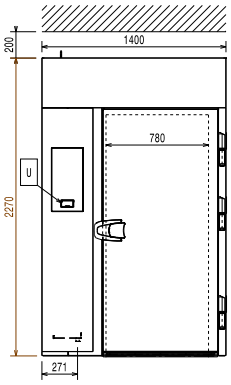
• Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880567	❑
• Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 – GN 1/1	PNC 922017	❑
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	❑
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	❑
• Par rešetki od nehrđajućega čelika 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.

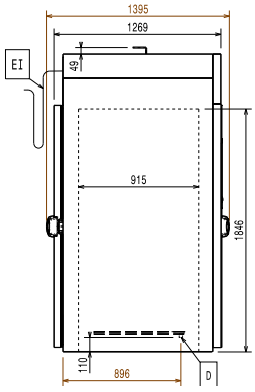
Electrolux PROFESSIONAL

Šok hladnjaci CW
Šok hladnjak/ zamrzivač 20GN2/1 prolazni - 200/170 kg - odvojena rashladna jedinica CO2

Prednja/e

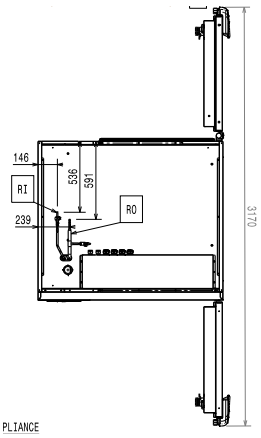


Bočna/o



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:	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:	1395 mm
Vanjske dimenzije, visina:	2270 mm
Neto težina:	180 kg
Transportna težina:	190 kg
Transportni volumen:	4.56 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:	22 mm
Spojne cijevi (udaljene) - ulaz:	12 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.

2026.10.26