

SkyLine Chills

Šok hladnjak zamrzivač 10GN2/1 100/70 kg sa IOT Modulom (R290)

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



725530 (EBFA12ET)

Šok hladnjak/zamrzivač
SkyLine Chills 100/70 kg, 10
GN 2/1 ili 600 x 400 mm (29
razina s razmakom 30 mm),
upravljanje putem zaslona
na dodir i IOT modul - R290

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Šok hladnjak/zamrzivač s višjejezičnim sučeljem sa zaslonom na dodir visoke rezolucije

- Za 10 GN 2/1 ili posude od 600 x 400 mm. Do 36 posuda za sladoled od 5 kg (165 x 360 x 125 v mm)
- Kapacitet: hlađenje 100 kg; zamrzavanje 70 kg
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalnih radnih značajki sa 7 razina brzine ventilatora
- Načini hlađenja/zamrzavanja: Automatski (10 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih inačica); Programi (maksimalno 1000 programa može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručni (nježno hlađenje, snažno hlađenje, zamrzavanje, pohrana, turbohlađenje i lite hot ciklusi); Specijalni ciklusi (Cruise hlađenje, dizanje tijesta, odgođeno dizanje tijesta, brzo odmrzavanje, Sushi & Sashimi, Sous-Vide hlađenje, sladoled, jogurt i čokolada)
- Posebne funkcije: MultiTimer hlađenje/zamrzavanje, Make-it-Mine za prilagođavanje sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, program za planiranje MyPlanner, SkyDuo povezivanje- Connectivity sa SkyLine pećnicama
- Procjena preostalog vremena za cikluse sonde na temelju tehnika umjetne inteligencije (ARTE 2.0)
- Automatsko i ručno odmrzavanje i sušenje
- Priključak za USB za preuzimanje podataka povezanih s HACCP-om, programa i postavki.

Spremono za povezivanje- Connectivity

- Sonda s tri senzora za mjerenje temperature središta hrane
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika
- Zaobljeni unutarnji kutovi
- Ugrađena rashladna jedinica
- Rashladni plin R290
- Zajamčena učinkovitost pri temperaturi okoliša od +43 °C (klimatski razred 5)
- Spremono za povezivanje- Connectivity : omogućuje pristup uređaju u stvarnom vremenu, mogućnost dijeljenja recepata i praćenje informacija kao što su status, statistički podatci, podatci za HACCP i potrošnju te dobivanje upozorenja za servis.

Glavne značajke

- 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).
- 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.
- Višenamjenska unutarnja struktura prikladna za gastronomiju, pekarske posude ili posude za sladoled.
- 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) ciklus postavlja parametre za najbrže i najbolje hlađenje (radi sa sondom)
 - Dizanje tijesta
 - Odgođeno dizanje tijesta
 - Brzo odmrzavanje
 - Sushi i Sashimi (hrana bez anisaki)
 - Hlađenje u vakumu (Sous-vide hlađenje)
 - Sladoled
 - Jogurt
 - Čokolada
- 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.
- OptiFlow distribucija zraka za maksimalnu jednoličnost i performansu tijekom hlađenja/grijanja te kontrolu temperature zahvaljujući specijalnom dizajnu komore u kombinaciji sa preciznom kontrolom promjenjive brzine ventilatora.
- Ventilator sa 7 razina brzina. Ventilator se zaustavlja u manje od 5 sek nakon šta se vrata otvore.
- 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.

ODOBRENJE:

- Funkcije predgrijavanja i predhlađenja mogu se personalizirati.
- Odmrzavanje i sušenje, automatsko i ručno.
- Postojanost performansi pri temperaturi okoliša od +43° C (klimatska klasa 5).

Konstrukcija

- Ugrađena rashladna jedinica.
- Elektromagnetski ventil za automatsko reguliranje tlaka plina u termodinamičkom ciklusu.
- Osnovni dijelovi od nehrđajućeg čelika AISI 304.
- Isparivač sa zaštitom od korozije.
- Motor i ventilator sa zaštitom od vode IP54.
- 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.
- 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).
- Osposobljavanje osoblja i materijali sa smjernicama kojima možete jednostavno pristupiti skeniranjem šifre (QR- code) bilo kojim mobilnim uređajem.
- Automatska vizualizacija potrošnje na kraju ciklusa.
- Povezivost (Connectivity) spremna za pristup u stvarnom vremenu povezanim uređajima s daljine te za nadzor podataka (dodatni set za povezivanje uključen).
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora.
- 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

Održivost



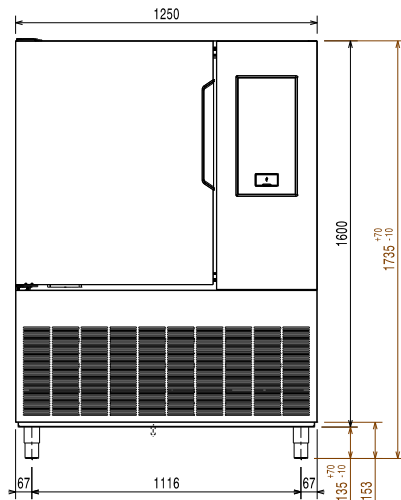
- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.

Uključena dodatna oprema

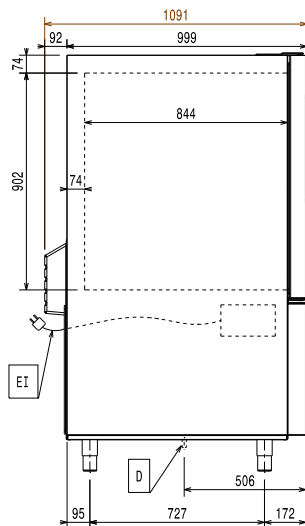
Opcijska dodatna oprema

- Klizni nosač za šok-hladnjak/ zamrzivač 10 GN 2/1 PNC 880563 ☐

Prednja/e

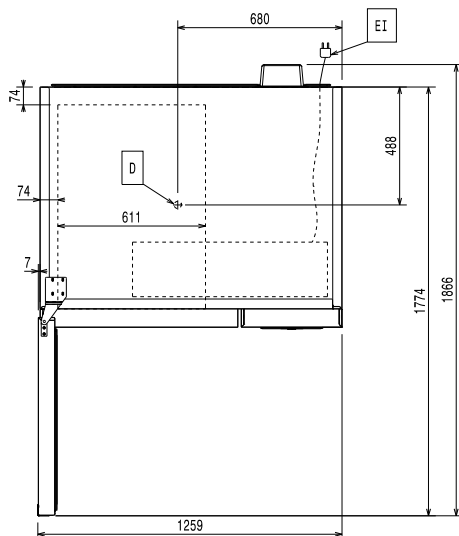


Bočna/o



D = Ispust
EI = Električni priključak

Gornja/e



Električki

Potreban je sigurnosni prekidač.

Napon napajanja: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Snaga grijanja: 0 kW

Voda:

Veličina ispusta: 1"1/2

Instalacija:

Sigurnosni razmak: 5 cm s obje strane i straga.

Molim provjerite i pratite detaljne upute za instalaciju koji su priložene uz uređaj.

Kapacitet:

Maksimalni kapacitet

opterećenja: 100 kg

Broj/vrsta rešetki: 10 (GN 2/1; 600x800)

Br. i vrsta korita: 21 (360x250x80h)

Ključne informacije:

Brtve na vratima: Lijeva strana

Vanjske dimenzije, širina: 1250 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 1092 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1735 mm

Neto težina: 278 kg

Transportna težina: 325 kg

Transportni volumen: 2.92 m³

Podaci hlađenja:

Ugrađen kompresor i rashladna jedinica.

Snaga hlađenja pri temperaturi

isparavanja: -10 °C

Radna temperatura, min: 16 °C

Radna temperatura, maks: 40 °C

Vrsta hlađenja kondenzatora:

Informacije o uređaju (Uredba Komisije EU 2015/1095)

Testiranje izvedeno pri temperaturi prostorije od 30°C za hlađenje/ zamrzavanje (+10°C/-18°C) pune komore dubokim 40-mm posudama, punjenima pire krumpirom, jednolično raspoređenim na visini 35 mm uz početnu temperaturu između 65° i 80°C unutar maksimalno 120/270min.

Trajanje ciklusa hlađenja (+65°C do +10°C): 120 min

Puni kapacitet (hlađenje): 100 kg

Trajanje ciklusa zamrzavanja (+65°C do -18°C): 270 min

Puni kapacitet (zamrzavanje): 60 kg

Održivost

Vrsta rashladnog sredstva: R290

GWP indeks: 3

Snaga hlađenja: 8316 W

Težina rashladnog sredstva: 150 g

Potrošnja energije, ciklus (hlađenje): 0 kWh/kg

Potrošnja energije, ciklusu (zamrzavanje): 0 kWh/kg