Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine ChillS
# Šok hladnjak zamrzivač 10GN1/1 50/50 kg (R290)

**STAVKA #:**

**MODEL #**

**NAZIV #**

**SIS #**

**AIA #**



**725545 (EBFA11E)** Šok hladnjak/zamrzivač SkyLine ChillS 50/50 kg, 10 GN 1/1 ili 600 x 400 mm (29 razina između kojih je razmak 30 mm), upravljanje putem zaslona na dodir – R290

## Kratke specifikacije

**Br. stavke:**

- Šok hladnjak/zamrzivač s višejezičnim sučeljem sa zaslonom na dodir visoke rezolucije.
- Za 10 GN 1/1 ili posude od 600 x 400 mm. Do 18 posuda za sladoled od 5 kg (165 x 360 x 125 v mm).
- Kapacitet: hlađenje 50 kg; zamrzavanje 50 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. Spremno 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).
- Spremno za povezivanje- Connectivity (dodatno): 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

**ODOBRENJE:**

## 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).
- 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.
- 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.
- 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 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

| | | |
|---|---|---|
| • Klizni nosač za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 1/1 | PNC 880564 | ❑ |
| • Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače | PNC 880567 | ❑ |
| • 5 vodilica od nehrđajućega čelika za šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 | PNC 880587 | ❑ |
| • Nožice s prirubnicama za šok-hladnjak/zamrzivač | PNC 880589 | ❑ |
| • 4 kotača za šok hladnjak zamrzivač | PNC 881284 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • IoT modul za OnE Connected (kombinirane pećnice, šok hladnjaci/ zamrzivači, tračne perilice posuđa) i SkyDuo (jedna IoT ploča po uređaju – za povezivanje pećnice sa šok hladnjakom/zamrzivačem za ciklus Cook & Chill). | PNC 922421 | ❑ |
| • Router za povezivanje (Wi-Fi i LAN) | PNC 922435 | ❑ |
| • Nosač za posude s kotačima, 10 GN 1/1, razmak 65 mm (standardno) | PNC 922601 | ❑ |
| • Nosač za posude s kotačima, 8 GN 1/1, razmak 80 mm | PNC 922602 | ❑ |
| • Nosač za pekarske/slastičarske proizvode s kotačima na kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 80 mm (8 vodilica) | PNC 922608 | ❑ |
| • Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 6 i 10 GN 1/1 | PNC 922626 | ❑ |
| • Banketni nosač s kotačima za 30 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/ zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 65 mm | PNC 922648 | ❑ |
| • Banketni nosač s kotačima za 23 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/ zamrzivače 10 GN 1/1, razmak 85 mm | PNC 922649 | ❑ |
| • Držač sonde za tekućine | PNC 922714 | ❑ |

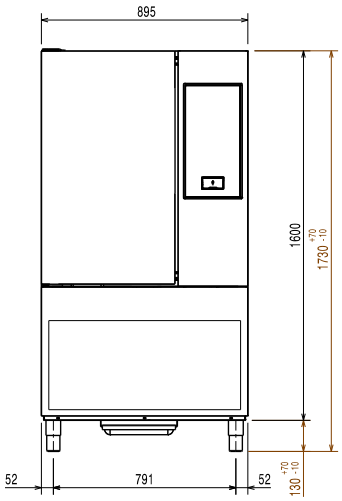


Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

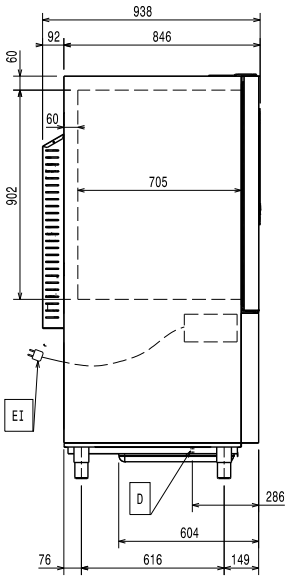
2026.11.20

# SkyLine ChillS
# Šok hladnjak zamrzivač 10GN1/1 50/50 kg (R290)

Prednja/e

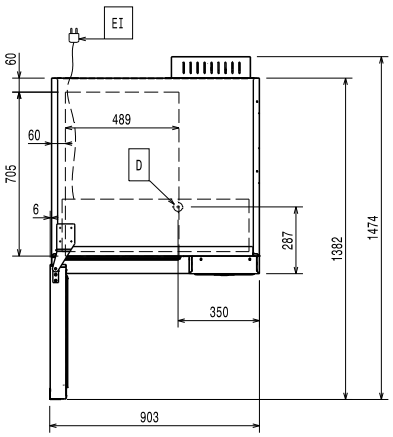



Bočna/o




D = Ispust
EI = Električki priključak

Gornja/e




## Električki

| | |
|---|---|
| **Potreban je sigurnosni prekidač.** | |
| **Napon napajanja:** | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| **Snaga grijanja:** | 1.5 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:** | 50 kg |
| **Broj/vrsta rešetki:** | 10 (GN 1/1; 600x400) |
| **Br. i vrsta korita:** | (360x250x80h) |

## Ključne informacije:

| | |
|---|---|
| **Brtve na vratima:** | Lijeva strana |
| **Vanjske dimenzije, širina:** | 895 mm |
| **Vanjske dimenzije, dubina:** | 939 mm |
| **Vanjske dimenzije, visina:** | 1731 mm |
| **Neto težina:** | 205 kg |
| **Transportna težina:** | 254 kg |
| **Transportni volumen:** | 1.98 m³ |
| **Broj položaja & razmak:** | 29; 28.5 mm |

## 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:** | ZRAK |

## 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):** | 74 min |
| **Puni kapacitet (hlađenje):** | 50 kg |
| **Trajanje ciklusa zamrzavanja (+65°C do -18°C):** | 255 min |
| **Puni kapacitet (zamrzavanje):** | 50 kg |

## ISO Certifikati

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

## Održivost

| | |
|---|---|
| **Vrsta rashladnog sredstva:** | R290 |
| **GWP indeks:** | 3 |
| **Snaga hlađenja:** | 7255 W |
| **Težina rashladnog sredstva (uređaj 1, uređaj 2):** | 150g; 150g |
| **Potrošnja energije, ciklus (hlađenje):** | 0.0836 kWh/kg |
| **Potrošnja energije, ciklusu (zamrzavanje):** | 0.2508 kWh/kg |




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


2026.11.20