

## SkyLine Chills Šok hladnjak zamrzivač 10GN2/1 100/70 kg (R290)

STAVKA #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

NAZIV #: \_\_\_\_\_

SIS #: \_\_\_\_\_

AIA #: \_\_\_\_\_



725549 (EBFA12E)

SkyLine Chills Brzo hladnjak i zamrzivač 100/70 kg, 10 GN 2/1 ili 600x400 mm (29 razina, razmak 30 mm) s upravljanjem na dodirnom sučelju - R290

### Kratke specifikacije

#### Br. stavke:

- Šok hladnjak zamrzivač s visoko rezolucijskim sučeljem osjetljivim na dodir, višesežični.
- Za 10 GN 2/1 ili 600x400 posuda. Do 21 posuda za sladoled (360x250x80h mm).
- Kapacitet punjenja: hlađenje 100 kg; zamrzavanje 70 kg.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti s 7 razina brzine ventilatora.
- Načini hlađenja/zamrzavanja: Automatski (10 skupina hrane s preko 100 unaprijed instaliranih varijanti); Programi (može se pohraniti i organizirati do 1000 programa u 16 različitih kategorija); Ručni (blago hlađenje, jako hlađenje, zamrzavanje, održavanje, turbo hlađenje i lagani ciklusi zagrijavanja); Specijalistički ciklusi (Cruise hlađenje, fermentacija, odgođena fermentacija, brzo odmrzavanje, Sushi&Sashimi, Sous-Vide hlađenje, sladoled, jogurt i čokolada).
- Posebne funkcije: MultiTimer hlađenje/zamrzavanje, Make-it-Mine za prilagodbu sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, agenda MyPlanner, SkyDuo povezivanje sa SkyLine pećnicama.
- Procjena preostalog vremena za cikluse vođene sondom temeljena na tehnikama umjetne inteligencije (ARTE 2.0).
- Automatsko i ručno odmrzavanje i sušenje.
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.
- Trotočkovna višesenzorska sonda za temperaturu jezgre.
- Konstrukcija u cijelosti od nehrđajućeg čelika.
- Zaobljeni unutarnji kutovi.
- Ugrađena rashladna jedinica.
- Rashladno sredstvo R290.
- Jamčena učinkovitost pri sobnim temperaturama do +43°C (klimatska klasa 5).
- Spremno za povezivanje (dodatna oprema): omogućuje pristup uređaju u stvarnom vremenu, mogućnost dijeljenja recepata i praćenja informacija kao što su status, statistika, HACCP podaci i potrošnja, te primanje servisnih upozorenja.

### Glavne značajke

- Ciklus brzog zamrzavanja: 100kg od +90°C do +3°C u manje od 90 minuta.
- 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.
- 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 pica) 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).
- Ciklus zamrzavanja: 70 kg od 90°C do -41°.
- Višenamjenska unutarnja struktura prikladna za gastronomiju, pekarske posude ili posude za sladoled.

### ODOBRENJE:

## 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.
- Višeće 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 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 (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 2/1 PNC 880563
- Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880567
- 5 vodilica od nehrđajućega čelika za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1 PNC 880588
- Nožice s prirubicama za šok-hladnjak/zamrzivač PNC 880589
- 6 kotača za GN 2/1 šok hladnjak/zamrzivač PNC 881285

- 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
- 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 2/1, razmak 65 mm (standardno) PNC 922603
- Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm PNC 922604
- Nosač za pekarske/slastičarske proizvode kojem se nalaze police dimenzija 400x600 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 80 mm (8 vodilica) PNC 922609
- Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1 PNC 922627
- Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm PNC 922650
- Držać sonda za tekućine PNC 922714

**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: 1091 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1735 mm

Neto težina: 278 kg

Transportna težina: 325 kg

Transportni volumen: 2.92 m<sup>3</sup>**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): 120 min

Puni kapacitet (hlađenje): 100 kg

Trajanje ciklusa zamrzavanja

(+65°C do -18°C): 270 min

Puni kapacitet (zamrzavanje): 60 kg

**ISO Certifikati**ISO Standardi: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;  
ISO 50001**Održivost**

Vrsta rashladnog sredstva: R290

GWP indeks: 3

Snaga hlađenja: 0 W

Težina rashladnog sredstva: 150 g

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

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