



SkyLine Chills Šok hladnjak zamrzivač 10GN1/1 50/50 kg - S UV svjetlom

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



727734 (EBFA11UE)

Šok-hladnjak/zamrzivač Skyline Chills 50/50 kg, 10 GN 1/1 ili 600x400 mm (29 razina između kojih je razmak 30 mm), upravljanje putem ekrana na dodir i UV svjetiljka

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Uredaj za brzo hlađenje s višejezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Za 10 GN 1/1 ili posude od 600x400 mm. Do 18 posuda za sladoled od 5 kg (165x360x25 mm).
- Kapacitet punjenja: hlađenje 50 kg; zamrzavanje 50 kg.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora.
- Načini hlađenja/zamrzavanja: Automatski (10 vrsta namirnica s 100+ različitih unaprijed instaliranih varijanti); Programi (maksimalno 1000 programa može se pohraniti i organizirati u 16 različitih kategorija); Ručno (blago hlađenje, snažno hlađenje, zamrzavanje, održavanje, turbo hlađenje i lite hot ciklusi); Specijalni ciklusi (Cruise hlađenje, dizanje, odgođeno dizanje, 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 MojPlanner, 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.
- UV svjetiljka za ciklus sterilizacije.
- USB-priklik za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.
- Multisenzorna sonda s 3 mjerne točke za mjerjenje temperature središta hrane.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Zaobljeni unutarnji kutovi.
- Ugradena rashladna jedinica.
- R452a rashladni plin.
- Zajamčena učinkovitost pri sobnoj temperaturi od + 43 °C (klimatski razred 5).

ODOBRENJE:

Glavne značajke

- Ciklus brzog hlađenja: 50 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, napolila ili u potpunosti kuhanha 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 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 što se vrata otvore.
- Temperaturna sonda s 3 mjerna mesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane.
- Temperaturna sonda s 6 mjernih mesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane (dodatačna oprema).
- Procjena preostalog vremena za cikluse vođene sondom bazira se na tehnologiji umjetne inteligencije (ARTE 2.0 patent broj UŠ7971450B2 i povezani) za jednostavnije planiranje poslovanja.
- Funkcije predgrijavanja i predhlađenja mogu se personalizirati.
- Odmrzavanja, sušenje i sterilizacijski ciklus sa UV lampama, automatsko i ručno.



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional.hr@electroluxprofessional.com

- Višenamjenska unutarnja struktura pogodna je za smještaj 10 posuda GN 1/1 (29 razina uz 30mm razmaka), 10 rešetki ili posuda 600*400 (29 razina uz 30 mm razmaka) ili 18 posuda za sladoled, svaka od 5 kg, (v 125*165*360 mm).
- Postojanost performansi pri temperaturi okoliša od +43°C (klimatska klasa 5).
- [NOT TRANSLATED]

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 besprijeckorne 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.

User Interface & Data Management

- 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 zadatok.
- 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).
- Ospozljavljanje 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****.
- 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).

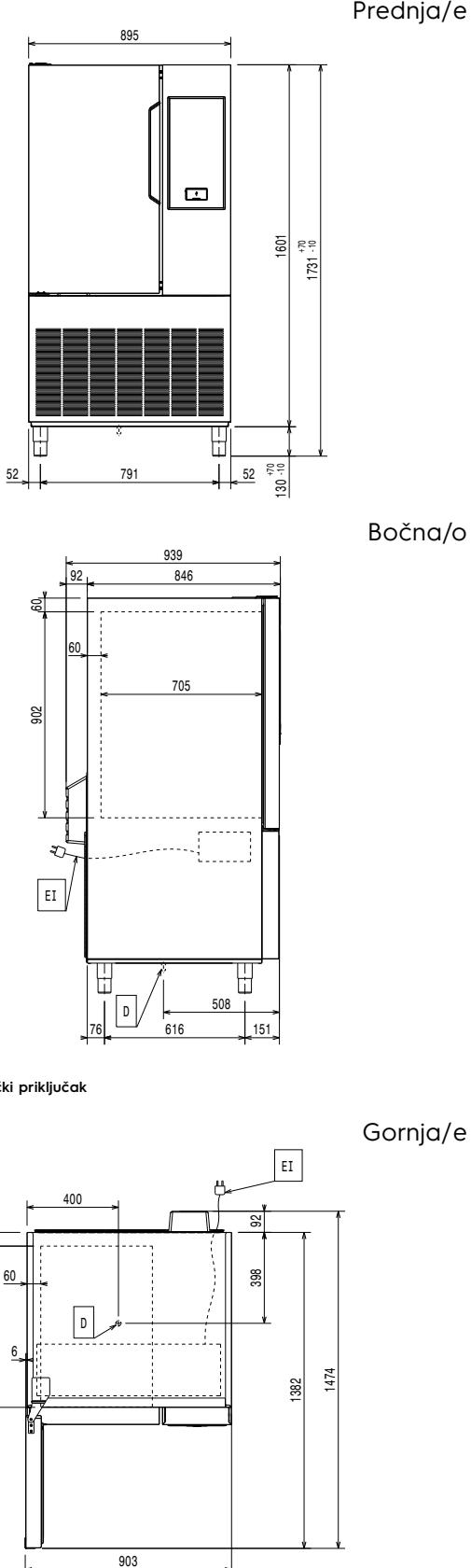
Uključena dodatna oprema

- 1 x Sonda s 3 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880582

Opcijska dodatna oprema

- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode za šok-hladnjak izrađena od rilvana, po duljini (600x400 mm) PNC 880294
- Klizni nosač za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 1/1 PNC 880564
- Sonda sa 6 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880566
- Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880567
- Sonda s 3 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače PNC 880582
- 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
- Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922036
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Rešetka za cijelo pile (4 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm PNC 922189
- Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm PNC 922190
- Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm PNC 922191
- Par košara za prženje PNC 922239
- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm PNC 922264
- Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice PNC 922324
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 4 duga ražnjića PNC 922327
- Višenamjenska kuka PNC 922348
- Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1 PNC 922362
- 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
- Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm PNC 922651
- Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1 PNC 922652
- Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice PNC 922709
- Držać sonda za tekućine PNC 922714
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925000
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925001
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925002
- Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1 PNC 925003
- Aluminijski roštijl, GN 1/1 PNC 925004
- Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1 PNC 925005
- Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1 PNC 925006
- Ploča za pečenje za 4 bagetu, GN 1/1 PNC 925007
- Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1 PNC 925008
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 20 mm PNC 925009
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 40 mm PNC 925010
- Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/2, V = 60 mm PNC 925011
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm PNC 925012
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm PNC 925013
- Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm PNC 925014



Električki

Napon napajanja:

727734 (EBFA11UE)

380-415 V/3N ph/50 Hz

Spojeno opterećenje:

4.15 kW

Snaga grijanja:

1.9 kW

Potreban sigurnosni osigurač:

Voda:

Veličina ispusta:

1"1/2

Instalacija:

Potreban slobodan prostor: Prostor: 5 cm iza i sa strane.

Molimo provjerite i slijedite detaljne upute o instalaciji koje su isporučene sa uređajem.

Kapacitet:

Maksimalni kapacitet opterećenja:

50 kg

Vrsta ladicu:

GN 1/1; 600x400; Ice Cream

Cljučne informacije:

Šarke vrata:

Vanjske dimenzije, širina:

895 mm

Vanjske dimenzije, dubina:

939 mm

Vanjske dimenzije, visina:

1731 mm

Neto težina:

233 kg

Transportna težina:

241 kg

Transportni volumen:

1.98 m³

Broj/vrsta rešetki:

10 - GN 1/1; 600x400

Br. i vrsta korita:

14 / 360x250x80h

Podaci hlađenja:

Ugrađeni kompresor i rashladna jedinica.

Snaga hlađenja pri temperaturi isparavanja:

-20 °C

Vrsta hlađenja kondenzatora:

ZRAK

Preporučena snaga hlađenja*: 0 W

Informacije o uređaju (Uredba Komisije EU 2015/1095)

Trajanje ciklusa hlađenja (+65°C do +10°C): 69 min

Puni kapacitet (hlađenje): 50 kg

Trajanje ciklusa zamrzavanja (+65°C do -18°C): 245 min

Puni kapacitet (zamrzavanje): 50 kg

Testiranje je izvršeno pri sobnoj temperaturi 30°C za hlađenje/zamrzavanje (+10°C/-18°C) uz punjenje 40mm dubokih posuda punjenih pire krumpirovom, jednolično raspoređenim na visini od 35 mm uz početnu temperaturu između 65°C i 80°C unutar 120/270 minuta.

ISO Certifikati

ISO Standardi:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Održivost

Vrsta rashladnog sredstva: R452A

GWP indeks: 2141

Snaga hlađenja: 4220 W

Težina rashladnog sredstva: 2000 g

Potrošnja energije, ciklus (hlađenje): 0.0798 kWh/kg

Potrošnja energije, ciklus (zamrzavanje): 0.2253 kWh/kg