

SkyLine Chills Šok hladnjak 20GN2/1 200 kg - Odvojena jedinica, klizni

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



727824 (EBCA22RE)

Šok-hladnjak Skyline Chills
200 kg, 20 GN 2/1 ili
600x400 mm, upravljanje
putem ekrana na dodir i
odvojena rashladna jedinica

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Uređaj za brzo hlađenje s višezjezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Za GN, 400x600 ili banketna klizna kolica.
- Kapacitet punjenja: hlađenje 200 kg.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti.
- Načini hlađenja: 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, brzo odmrzavanje, Sous-Vide hlađenje).
- Posebne funkcije: MultiTimer hlađenje, 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.
- USB-priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki. Spremno za povezivanje.
- Multisenzorna sonda s 3 mjerne točke za mjerenje temperature središta hrane.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Zaobljeni unutarnji kutovi.
- Odvojena rashladna jedinica (dodatna oprema).
- R452a rashladni plin.
- Zajamčena učinkovitost pri sobnoj temperaturi od +43 °C (klimatski razred 5).
- Kompatibilno sa pećnicama Electrolux, Zanussi i Rational.

Glavne značajke

- Ciklus brzog hlađenja: 200 kg od +90°C do +3°C u manje od 90 minuta.
- Ciklus Lite-Hot (+40°C do -18°C): idealan za nježan ciklus tople pripreme.
- Držanje na +3°C za hlađenje, automatski se aktivira na kraju svakog ciklusa, za uštedu energije i održavanje zadane temperature (ručno pokretanje je isto tako moguće).
- 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 automatski postavlja parametre za brzo i bolje hlađenje (rad sa sondom)
 - Brzo otapanje
 - Sous vide (vakum) hlađenje
- 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 performanse i jednoličnosti u procesu hlađenja/ grijanja uz kontrolu temperature zahvaljujući specijalno dizajniranoj komori.

ODOBRENJE:

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.
- 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.
- Connectivity (povezivost) pripremljeno za pristup u stvarnome vremenu spojenim uređajima putem daljinskoga nadzora i HACCP nadzora (za to je potreban dodatni pribor).
- 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.

Održivost



- Dizajn prilagođen čovjeku, ergonomičnost i rukovanje na razini 4****.
- Zero Waste kuharima daje korisne savjete za smanjenje bacanja hrane i otpada.
Zero Waste je biblioteka automatskih recepata koja ima za cilj:
dati drugi život sirovoj hrani koja je blizu isteka roka trajanja (npr.: od mlijeka do jogurta)
dobiti prava i ukusna jela od prezrelog voća/povrća (obično se smatra neprikladnim za prodaju)
promicati korištenje namirnica koje bi inače bile bačene (npr.: kora od mrkve).

Opcijska dodatna oprema

- Komplet 3 sonde s jednim senzorom PNC 880567 ☐
za šok-hladnjake/zamrzivače
- Zračna odvojena rashladna jedinica PNC 881224 ☐
za uređaj za brzo hlađenje/
zamrzavanje kapaciteta 150/120 kg,
20 GN 2/1 (>10m), i 200/170 kg 20GN
2/1 (≤10m) - R452A
- Par rešetki od nehrđajućeg čelika PNC 922017 ☐
AISI 304 - GN 1/1
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922062 ☐
304, GN 1/1
- Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI PNC 922076 ☐
304, GN 2/1
- Par rešetki od nehrđajućeg čelika PNC 922175 ☐
AISI 304, GN 2/1
- Rešetka za pekarske/slastičarske PNC 922264 ☐
proizvode od nehrđajućeg čelika
AISI 304, 400x600 mm
- Kolica s nosačima za posude, 15 GN PNC 922686 ☐
2/1, razmak 84 mm
- Ražanj za janje ili odojak (do 30 kg) PNC 922711 ☐
za 20 GN 2/1 pećnice
- Držać sonda za tekućine PNC 922714 ☐
- Klizna kolica s nosačem polica, 20 PNC 922757 ☐
GN 2/1, razmak 63 mm
- Klizna kolica s nosačem polica, 16 PNC 922758 ☐
GN 2/1, razmak 80 mm
- Banketna klizna kolica s nosačima PNC 922760 ☐
za 92 tanjura za pećnice i šok-
hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1,
razmak 85 mm
- Klizna kolica za pekarske/ PNC 922762 ☐
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)
- Banketna klizna kolica s nosačima PNC 922764 ☐
za 116 tanjura za pećnice i šok-
hladnjake/zamrzivače 20 GN 2/1,
razmak 66 mm

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

ISO Certifikati

ISO Standardi:

ISO 9001; ISO 14001; ISO
45001; ISO 50001