

SkyLine Chills

Šok hladnjak zamrzivač 10GN2/1 100/70 kg - Odvojena jedinica

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



727741 (EBFA12RE)

Šok-hladnjak/zamrzivač
Skyline Chills 100/70 kg, 10
GN 2/1 ili 600x400 mm (29
razina između kojih je
razmak 30 mm), upravljanje
putem ekrana na dodir i
odvojena rashladna jedinica

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Uređaj za brzo hlađenje s višezjezičnim sučeljem zaslon na dodir visoke rezolucije
- Za 10 GN 2/1 ili posude od 600x400 mm. Do 36 posuda za sladoled od 5 kg (165x360x125v mm).
- Kapacitet punjenja: hlađenje 100 kg; zamrzavanje 70 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.
- 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).

Glavne značajke

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

ODOBRENJE:



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Chills Šok hladnjak zamrzivač 10GN2/1 100/70 kg - Odvojena jedinica

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

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.
- Motor i ventilator sa zaštitom od vode IP54.
- Komora pećnice besprijeorne 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.
- 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).
- 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.
- USB port za skidanje podataka HACCP, prijenos programa hlađenja i konfiguracija (prilagodi se meni).
- Slike se mogu unijeti za potpunu prilagodbu ciklusa potrebama korisnika.

Održivost

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



SkyLine Chills
Šok hladnjak zamrzivač 10GN2/1 100/70 kg - Odvojena jedinica

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

2025.11.26

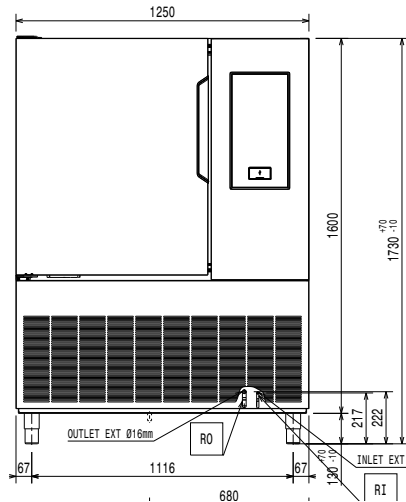
Uključena dodatna oprema

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

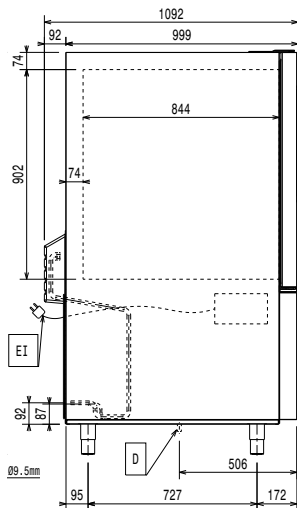
Opcijska dodatna oprema

- Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode za šok-hladnjak izrađena od rilsana, po duljini (600x400 mm) PNC 880294 ☐
- Klizni nosač za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1 PNC 880563 ☐
- 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-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1 PNC 880588 ☐
- Nožice s priрубnicama za šok-hladnjak/zamrzivač PNC 880589 ☐
- Zračna odvojena rashladna jedinica za šok-hladnjak/zamrzivač 50/50kg, 10GN 1/1 (>10m) i 100/70 kg 10 GN 2/1 (≤10m)-R452A PNC 881222 ☐
- Vodena odvojena rashladna jedinica za šok-hladnjak/zamrzivač 100/70 kg 10 GN 2/1 - R452A PNC 881227 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐

Prednja/e

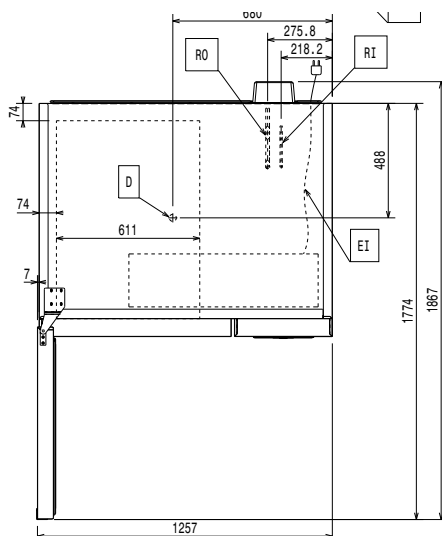


Bočna/o



D = Ispust
 EI = Električki priključak
 RO = Izlaz rashladnog sredstva

Gornja/e



Električki

Potreban sigurnosni osigurač.

Napon napajanja: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Snaga grijanja: 1.9 kW

Voda:

Veličina ispusta: 1"1/2

Instalacija:

Prostor: 5 cm iza i sa strane.

Potreban slobodan prostor:

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

Kapacitet:

Maksimalni kapacitet opterećenja:

100 kg

Broj/vrsta rešetki:

10 (GN 2/1; 600x800)

Br. i vrsta korita:

21 (360x250x80h)

Ključne informacije:

Šarke vrata:

Vanjske dimenzije, širina: 1250 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 1092 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1730 mm

Neto težina: 210 kg

Transportna težina: 244 kg

Transportni volumen: 2.9 m³

Podaci hlađenja:

Potrebna odvojena rashladna jedinica.

Napomena: snaga hlađenja izračunata je na linearnoj udaljenosti od 20m.

Vrsta hlađenja kondenzatora:

Preporučena snaga hlađenja*:

6790 W

Stanje pri temperaturi isparavanja:

-20 °C

Stanje pri temperaturi kondenzacije:

40 °C

Stanje pri okolnoj temperaturi:

30 °C

Spojne cijevi (udaljene) - izlaz:

18 mm

Spojne cijevi (udaljene) - ulaz:

9.5 mm

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

*Napomena:

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

ISO Certifikati

ISO Standardi:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001