



SkyLine Chills Šok hladnjak zamrzivač 10GN2/1 100/70 kg - Šarke s desne strane



727908 (EBFA12HE)

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 vrata sa šarkama s desne strane

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Uredaj za brzo hlađenje s višejezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Za 10 GN 2/1 ili posude od 600x400 mm. Do 36 posuda za sladoled od 5 kg (165x360x255 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-priklučak 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:

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

Glavne značajke

- Ciklus hlađenja (+10°C do -41°C) s automatskim postavkama:
 - Nježan ciklus (temperatura komore 0°C) idealno za nježne namirnice i male porcije
 - Snažan ciklus (temperatura komore -20°C) idealno za čvrstu hranu i velike porcije.
- X-Freeze ciklus zamrzavanja (+10° do -41°C): idealno za brzo zamrzavanje svih vrsta hrane (sirova, napolia 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-fazni 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).
- Funkcije predgrijavanja i predhlađenja mogu se personalizirati.
- Odmrzavanje i sušenje, automatsko i ručno.
- Višenamjenska unutarnja struktura pogodna je za



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

smještaj 10 posuda GN 2/1 (29 razina uz 30mm razmaka), 10 rešetki ili posuda 600*400 (29 razina uz 30 mm razmaka) ili 36 posuda za sladoled, svaka od 5 kg, (v 125*165*360 mm).

- 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 US7971450B2 i povezani) za jednostavnije planiranje poslovanja.
- Ciklus brzog zamrzavanja: 100kg od +90°C do +3°C u manje od 90 minuta.
- [NOT TRANSLATED]

Konstrukcija

- Ugrađena rashladna jedinica.
- Vodi računa o okolišu: R452a rashladni plin.
- 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 sprječilo nastanje neugodnih mirisa.
- Automatski grijani okvir vrata.
- Nije potreban spoj na vodu. Otpadna voda može oteći u odvod ili se može skupljati u zasebni spremnik.

User Interface & Data Management

- 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 zadat.
- 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 stvarnom 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.
- Slike se mogu unijeti za potpunu prilagodbu ciklusa potrebama korisnika.

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).
- 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).



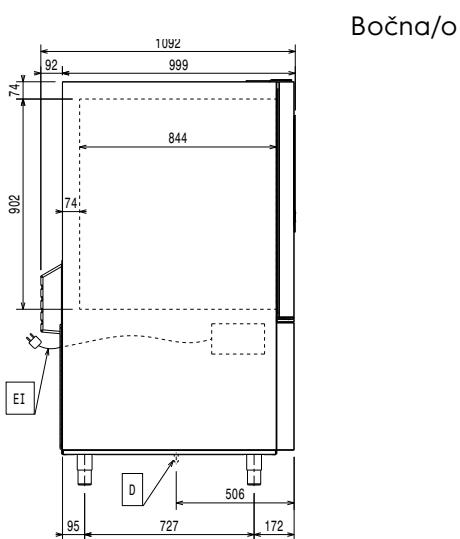
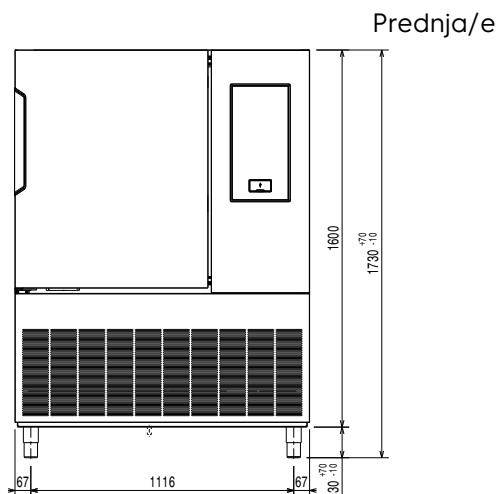
Uključena dodatna oprema

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

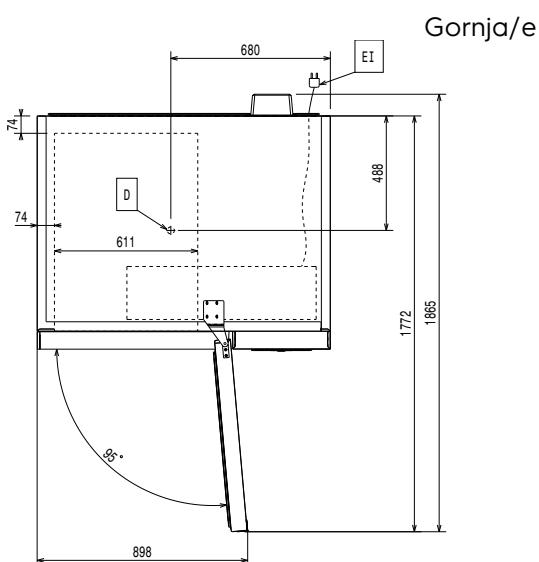
Opcijska dodatna oprema

• Rešetka za pekarske/slasičarske proizvode za šok-hladnjak izrađena od rilsana, po duljini (600x400 mm)	PNC 880294	<input type="checkbox"/>	• Rešetka za cijelu patku (8 po rešetci - svaka od 1,8 kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Klizni nosač za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1	PNC 880563	<input type="checkbox"/>	• Nosač za posude s kotačima, 10 GN 2/1, razmak 65 mm (standardno)	PNC 922603	<input type="checkbox"/>
• Sonda sa 6 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880566	<input type="checkbox"/>	• Nosač za posude s kotačima, 8 GN 2/1, razmak 80 mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>
• Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880567	<input type="checkbox"/>	• Nosač za pekarske/slasičarske 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	<input type="checkbox"/>
• Sonda sa 3 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880582	<input type="checkbox"/>	• Kolica za klizni nosač za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• 5 vodilica od nehrđajućega čelika za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1	PNC 880588	<input type="checkbox"/>	• Banketni nosač s kotačima za 51 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 10 GN 2/1, razmak 75 mm	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
• Nožice s prirubnicama za šok-hladnjak/zamrzivač	PNC 880589	<input type="checkbox"/>	• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Zračna odvojena rashladna jedinica za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1 - R452A	PNC 881222	<input type="checkbox"/>	• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Vodena odvojena rashladna jedinica za šok-hladnjak/zamrzivač 10 GN 2/1 - R452A	PNC 881227	<input type="checkbox"/>	• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• 6 kotača za GN 2/1 šok hladnjak/zamrzivač	PNC 881285	<input type="checkbox"/>	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Univerzalna neprijanjajuća posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Dvostrana ploča za pečenje, jedna rebrasta i jedna glatka strana, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Rešetka od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Aluminijski roštilj, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Par rešetki od nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Posuda za prženje za 8 jaja, palačinki, hamburgera, 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Posuda za pečenje 5 bageta izrađena od perforiranoga aluminija sa silikonskim premazom, 400x600x38 mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Ravna ploča za pečenje s 2 ruba, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Ploča za pečenje s 4 ruba, izrađena od perforiranoga aluminija, 400x600x20 mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Ploča za pečenje za 4 bageta, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Posuda za pečenje s 4 ruba, izrađena od aluminija, 400x600x20 mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Pekač krumpira za 28 krumpira, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Par košara za prženje	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Rešetka za pekarske/slasičarske proizvode od nehrđajućega čelika AISI 304, 400x600 mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci - svako od 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Komplet 6 univerzalnih neprijanjajućih posuda za pečenje, GN 1/1, V = 60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanje i 4 duga ražnjića za uzdužne pećnice	PNC 922324	<input type="checkbox"/>			
• Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanje i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922325	<input type="checkbox"/>			
• Univerzalni nosač za ražanje	PNC 922326	<input type="checkbox"/>			
• 6 kratkih ražnjića	PNC 922328	<input type="checkbox"/>			
• Višenamjenska kuka	PNC 922348	<input type="checkbox"/>			





D = Ispust
EI = Električki priključak



Električki

Napon napajanja:

727908 (EBFA12HE)

380-415 V/3N ph/50 Hz

Spojeno opterećenje:

5.5 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:

100 kg

GN 1/1;GN

2/1;600x400;600x800;Ice

Cream

Vrsta ladicu:

Ključne informacije:

Šarke vrata:

Vanjske dimenzije, širina: 1250 mm

Vanjske dimenzije, dubina: 1092 mm

Vanjske dimenzije, visina: 1735 mm

Neto težina: 278 kg

Transportna težina: 328 kg

Transportni volumen: 2.92 m³

Podaci hlađenja:

Ugrađeni kompresor i rashladna jedinica.

Snaga hlađenja pri temperaturi isparavanja: -20 °C

Vrsta hlađenja kondenzatora:

Informacije o uređaju (Uredba Komisije EU 2015/1095)

Trajanje ciklusa hlađenja (+65°C do +10°C): 95 min

Puni kapacitet (hlađenje): 100 kg

Trajanje ciklusa zamrzavanja (+65°C do -18°C): 247 min

Puni kapacitet (zamrzavanje): 60 kg

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

[NOT TRANSLATED]

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Održivost

Vrsta rashladnog sredstva: R452A

GWP indeks: 2141

Snaga hlađenja: 6790 W

Težina rashladnog sredstva: 3000 g

Potrošnja energije, ciklus (hlađenje): 0.0708 kWh/kg

Potrošnja energije, ciklusu (zamrzavanje): 0.2016 kWh/kg