Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Šok hladnjak zamrzivač 20GN1/1 100/85 kg - Odvojena jedinica

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #

727743 (EBFA21RE)	Šok-hladnjak/zamrzivač Skyline ChillS 100/85 kg, 20 GN 1/1 ili 600x400 mm, upravljanje putem ekrana na dodir i odvojena rashladna jedinica

Kratke specifikacije

Br. stavke:

- Uređaj za brzo hlađenje s višejezičnim sučeljem zaslona na dodir visoke rezolucije.
- Za GN, 400x600 ili banketna klizna kolica.
- Kapacitet punjenja: hlađenje 100 kg; zamrzavanje 85 kg.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti.
- 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, brzo odmrzavanje, Sushi & Sashimi, Sous-Vide hlađenje, sladoled).
- 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

- Ciklus brzog zamrzavanja: 100kg 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, 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 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) automatski ciklus postavlja parametre za najbrže i najbolje hlađenje (radi sa sondom)
  - Brzo odmrzavanje
  - Sushi i Sashimi (hrana bez anisakisa)
  - Sous-vide hlađenje (vakuum hlađenje)
  - Sladoled
- 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.
- Temperaturna sonda s 6 mjernih mjesta za maksimalnu preciznost i sigurnost hrane (dodatna oprema).
- 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).
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne performance 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.
- 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 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****.
- 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).

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

Uključena dodatna oprema

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

Opcijska dodatna oprema

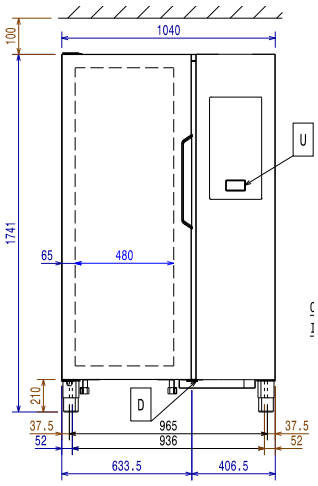
• Rešetka za pekarske/slastičarske proizvode za šok-hladnjak izrađena od rilsana, po duljini (600x400 mm)	PNC 880294	❑
• Sonda sa 6 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880566	❑
• Komplet 3 sonde s jednim senzorom za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880567	❑
• Sonda s 3 senzora za šok-hladnjake/zamrzivače	PNC 880582	❑
• Nožice s prirubnicama za šok-hladnjak/zamrzivač	PNC 880589	❑
• Zračna odvojena rashladna jedinica za šok-hladnjak/zamrzivač 20 GN 1/1 – R452A	PNC 881223	❑
• Vodena odvojena rashladna jedinica za šok-hladnjak/zamrzivač 20 GN 1/1 – R452A	PNC 881228	❑
• Zračna/vodena odvojena rashladna jedinica za uređaj za brzo hlađenje/zamrzavanje kapaciteta 20 GN 1/1 100 kg – R452a	PNC 881230	❑
• 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	❑
• Termalna deka za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1	PNC 922365	❑
• Ploča za dehidraciju, GN 1/1, V= 20 mm	PNC 922651	❑
• Ravna ploča za dehidraciju, GN 1/1	PNC 922652	❑
• Kolica s nosačima za posude, 15 GN 1/1, razmak 84 mm	PNC 922683	❑
• Ražanj za janje ili odojak (do 12 kg) za GN 1/1 pećnice	PNC 922709	❑
• Ražanj za janje ili odojak (do 30 kg) za 20 GN 1/1 pećnice	PNC 922710	❑
• Držač sonda za tekućine	PNC 922714	❑
• Klizna kolica s nosačem polica, 20 GN 1/1, razmak 63 mm	PNC 922753	❑
• Klizna kolica s nosačem polica, 16 GN 1/1, razmak 80 mm	PNC 922754	❑
• Banketna klizna kolica s nosačima za 54 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 74 mm	PNC 922756	❑
• Klizna kolica za pekarske/slastičarske proizvode na kojima se nalaze nosači rešetki dimenzija 600x400 mm za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 80 mm (16 kanilica)	PNC 922761	❑
• Banketna klizna kolica s nosačima za 45 tanjura za pećnice i šok-hladnjake/zamrzivače 20 GN 1/1, razmak 90 mm	PNC 922763	❑
• 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 roštilj, 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 bageta, 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	❑

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

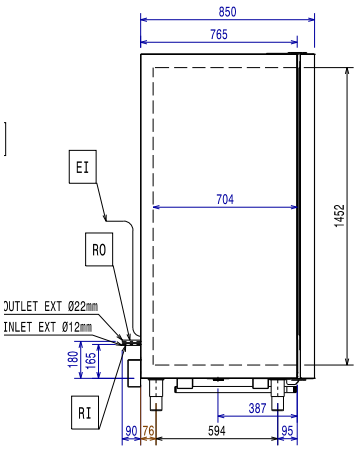
2024.10.08

SkyLine ChillS
Šok hladnjak zamrzivač 20GN1/1 100/85 kg - Odvojena jedinica

Prednja/e

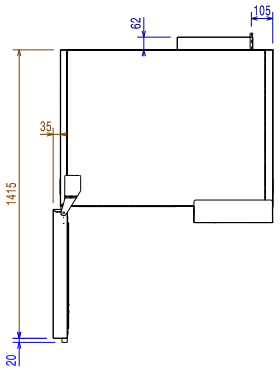


Bočna/o



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

Gornja/e



Električki

Napon napajanja:	
727743 (EBFA21RE)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Spojeno opterećenje:	3 kW
Snaga grijanja:	3 kW

Potreban sigurnosni osigurač.

Voda:

Veličina ispusta:	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
Broj/vrsta rešetki:	20 (GN 1/1; 600x400)
Br. i vrsta korita:	20 (360x250x80h)

Ključne informacije:

Šarke vrata:	
Vanjske dimenzije, širina:	1040 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	850 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1741 mm
Neto težina:	200 kg
Transportna težina:	230 kg
Transportni volumen:	2.41 m³

Podaci hlađenja:

Potrebna odvojena rashladna jedinica.

[NOT TRANSLATED]	R404A; R452A
Vrsta hlađenja kondenzatora:	
Preporučena snaga hlađenja*:	9480 W
Stanje pri temperaturi isparavanja:	-20 °C
Stanje pri temperaturi kondenzacije:	40 °C
Stanje pri okolnoj temperaturi:	30 °C
Spojne cijevi (udaljene) - izlaz:	22 mm
Spojne cijevi (udaljene) - ulaz:	12 mm

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

ISO Certifikati

ISO Standardi:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

2024.10.08