Electrolux PROFESSIONAL

**POL. #:**

**MODEL #:**

**PROJEKT #**

**SIS #**

**AIA #**

# SkyLine ChillS
# Šokový Zchlazovač / Zmrazovač
# 20GN1/1 100/85 kg, bez agregátu - CO2



**725165 (EBFA21RECO)** SKYLINE CHILLS, ZCHLAZOVAČ/ ZMRAZOVAČ, 20X1/1 (100KG/85KG), BEZ AGREGÁTU, CO2+VENTIL

## Zkrácená specifikace

**Položka č.**

Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny.
Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky
Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrazování 85 kg
OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru
Zchlazovací/zmrazovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchlazování, Hard zchlazování, zmrazování, skladování, turbo zchlazení a teplé LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina)
Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrazování, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub-oblíbené pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner, SkyDuo pro připojení ke SkyLine konvektomatu
Odhad zbývajícího času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0)
Automatické a ruční odmrazování a sušení
USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení. Příprava pro konektivitu..
3-bodová teplotní pokrmová sonda
Konstrukce z nerezové oceli
Vnitřní zaoblené rohy
Provedení pro napojení na externí chladicí jednotku (objednává se zvlášť)
Lze upravit i na CO2
Výkon garantován při okolní teplotě + 43 ° C (klimatická třída 5).
Kompatibilní s konvektomaty Rational.

**SCHVÁLENO:**

## Hlavní funkce a vlastnosti

- Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22° C po zmrazování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- X-Freeze zmrazovací cyklus (z +10°C na -41°C): univerzální nastavení pro zmrazování takřka všech typů pokrmů (syrové i tepelně upravené).
- Lite-Hot teplý cyklus (-18°C až +40°C): vhodné pro jemné potraviny.
- Funkce Turbo zchlazování: nepřetržitý chod zchlazování při požadované teplotě komory; ideální pro nepřetržité výroby.
- Automatický režim s 10 kategoriemi pokrmů (maso, drůbež, ryby, omáčky a polévky, zelenina, těstoviny/rýže, chléb/pečivo, slané a sladké pečivo, dezerty a rychlé zchlazování nápojů) se 100+ různými přednastavenými variantami. Pomocí Automatické snímací fáze zchlazovač optimalizuje správné nastavení zchlazovacího cyklu v závislosti na velikosti, množství a typu pokrmu vloženého do zchlazovače pro dosažení požadovaného výsledku. Přehled parametrů zchlazování v reálném čase. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70ti vlastních programů v každé kategorii.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
  - Cruise cyklus: automatické nastavení parametrů pro nejrychlejší zchlazení (vyžaduje použití pokrmové sondy), Patent EP1716769B1
  - Rychlé rozmrazování
  - Sushi&Sashimi (pro pokrmy s možností výskytu anisakiózy)
  - Sous-Vide zchlazování vakuově balených potravin
  - Zmrzlina
- Programovací režim: paměť až na 1000 volitelných programů pro opakované vytváření stejných standardů. Programy lze třídit do 16 skupin, každý program s možností až 16ti fází.
- MultiTimer - zchlazování po vsunech: možnost rozdílného nastavení až pro 20 pokrmů najednou. Paměť až na 200 MultiTimer programů.
- 3-bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu.
- Zbývající čas úpravy u sondou řízených cyklů využívající umělou inteligenci (ARTE 2.0 Algorithm for Remaining Time Estimation patent US7971450B2 a příbuzné skupiny) pro efektivnější plánování práce.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

## Konstrukce

- Vyžaduje oddělenou chladicí jednotku (objednává se zvlášť).
- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.

- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozní povrchovou ochranou.
- Motory a ventilátor s ochranou IP23 proti vodě.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Odnímatelné magnetické těsnění dveří s hygienickým tvarem.
- Kryt ventilátoru na otočných pantech pro snadný přístup k výparníku pro čištění.
- Dveřní zarážka udržuje otevřené dveře, když se zchlazovač nepoužívá, pro zamezení vzniku nepříjemných pachů.
- Automaticky vyhřívaný rám dveří.

## Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- USB konektivita: programování zchlazovacích cyklů, stahování HACCP dat, uložení nastaveného vzhledu ovládacího panelu.
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.

## Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.

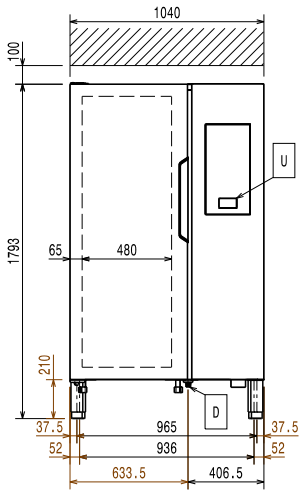
## Extra příslušenství

| | | |
|---|---|---|
| • Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač | PNC 880567 | ❑ |
| • Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače | PNC 880589 | ❑ |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | ❑ |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | ❑ |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | ❑ |
| • IoT modul pro OnE Connected (Konvektomaty, zchlazovače/ zmrazovače, tunelové košové myčky) a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces) | PNC 922421 | ❑ |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm | PNC 922683 | ❑ |
| • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 30kg) - pro 20xGN1/1 | PNC 922710 | ❑ |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. | PNC 922714 | ❑ |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm | PNC 922753 | ❑ |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm | PNC 922754 | ❑ |
| • Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm | PNC 922756 | ❑ |
| • Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 | PNC 922761 | ❑ |
| • Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm | PNC 922763 | ❑ |

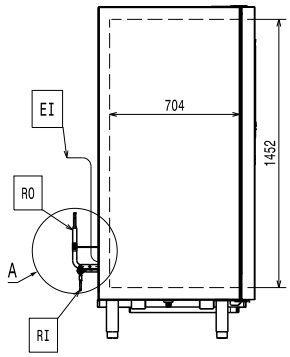

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

# SkyLine ChillS
# Šokový Zchlazovač / Zmrazovač 20GN1/1 100/85 kg, bez agregátu - CO2

Zepředu

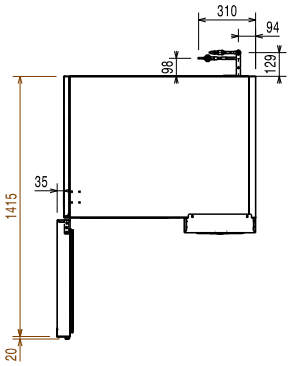



Boční




D = Odpad
EI = Elektrické napojení
RO = Napojení externí jednotky

Shora




## Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje.

| | |
|---|---|
| **Napětí:** | 380-415 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Odtávání - příkon:** | 3 kW |

Pozn: příkon, proudové zatížení a odtávací výkon je nutné zohlednit při instalaci.

## Voda:

| | |
|---|---|
| **Odpad průměr:** | 1/2" |

## Instalace:

| | |
|---|---|
| **Volný prostor:** | 5 cm na stranách a vzadu |

Pročtěte si prosím a při instalaci postupujte podle instalačních pokynů dodávaných se strojem.

## Kapacita:

| | |
|---|---|
| **Max. kapacita:** | 100 kg |
| **Počet/typ roštů** | 20 (GN 1/1; 600x400) |
| **Počet a typ nádob:** | 20 (360x250x80h) |

## Hlavní informace

| | |
|---|---|
| **Panty dveří:** | Vlevo |
| **Vnější rozměry, Šířka** | 1040 mm |
| **Vnější rozměry, Hloubka** | 850 mm |
| **Vnější rozměry, Výška** | 1741 mm |
| **Netto váha:** | 200 kg |
| **Přepravní váha:** | 240 kg |
| **Přepravní objem:** | 2.41 m³ |

## Chladicí údaje

Vyžaduje napojení na externí chladící jednotku (objednává se zvlášť).

Chladicí výkon kalkulován na vzdálenost 20m lineárního vedení.

| | |
|---|---|
| **Typ kondenzační jednotky:** | |
| **Doporučený chladicí výkon:** | 9480 W |
| **Výkon při teplotě výparníku:** | -20 °C |
| **Výkon při teplotě kondenzátoru:** | 40 °C |
| **Pro provoz při okolní teplotě:** | 30 °C |
| **Připojovací potrubí (dálkové) - výstupní:** | 16 mm |
| **Připojovací potrubí (dálkové) - přívodní:** | 9.5 mm |
| **Kompatibilní chladicí plyn:** | R744 |

## Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1095)

| | |
|---|---|
| **Čas zchlazovacího cyklu (z +65° C na +10°C):** | 120 min |
| **Kapacita při max. naplnění (zchlazování):** | 100 kg |
| **Čas zmrazovacího cyklu (z +65° C na -18°C):** | 270 min |
| **Kapacita při max. naplnění (zmrazování):** | 85 kg |

## ISO Certifikáty

| | |
|---|---|
| **ISO Standardy:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |




Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.


2026.11.18