

SkyLine Chills Šokový Zchlazovač / Zmrazovač 20GN2/1 150/120 kg, bez agregátu - CO2

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



725166 (EBFA22LRECO)

SKYLINE CHILLS,
ZCHLAZOVAČ/
ZMRAZOVAČ, 20X2/1
(150KG/120KG), 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 basketové vozíky

Kapacita: zchlazování 150 kg; zmrazování 120 kg

OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu

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 zbývajících 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 Electrolux a Rational konvektomaty.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchlazování: 150kg z 90°C na +3°C za méně než 90 minut
- 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.
- Zbývajících 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.
- [NOT TRANSLATED]

Konstrukce

- Vyžaduje oddělenou chladicí jednotku (objednává

SCHVÁLENO: _____

se zvlášť).

- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozií 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.
- Automaticky vyhřívaný rám dveří.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

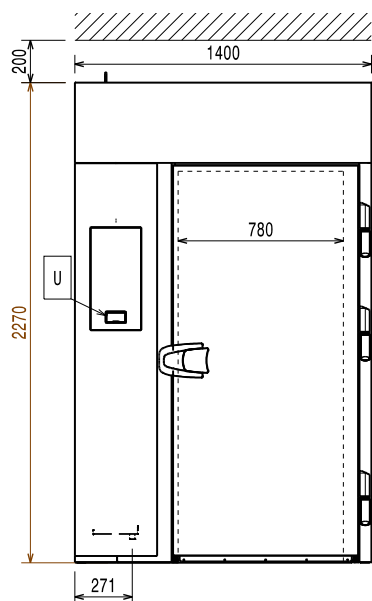
- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- 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).
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- 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

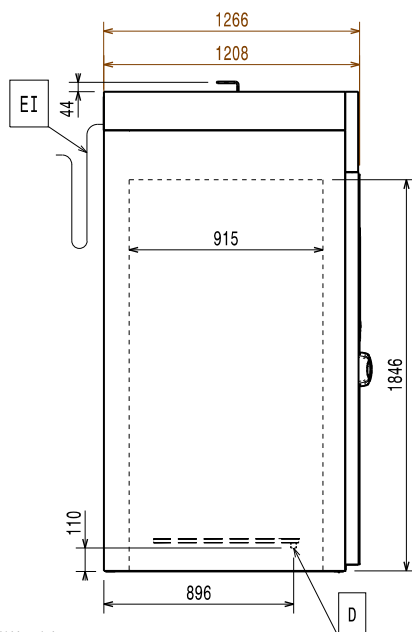


- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.

Zepředu

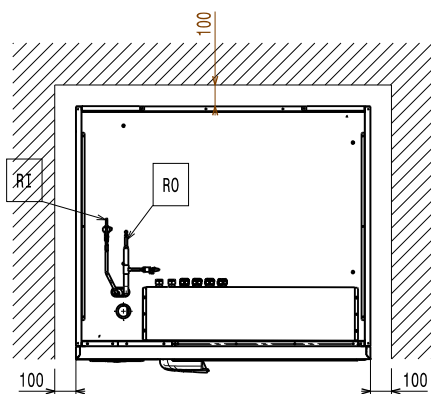


Boční



EI = Elektrické napojení
 RO = Napojení externí jednotky

Distances



Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje.

380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Napětí:

Odtávání - příkon: 6.4 kW

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

Voda:

Odpad průměr:

Tlak, bar Min/Max: 0

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: 150 kg

Počet/typ roštů 20 (GN 2/1; 600x400)

Počet a typ nádob: 30 (360x250x80h)

Hlavní informace

Panty dveří: Vpravo

Vnější rozměry, Šířka 1400 mm

Vnější rozměry, Hloubka 1266 mm

Vnější rozměry, Výška 2270 mm

Netto váha: 180 kg

Přepravní váha: 190 kg

Přepravní objem: 4.81 m³

Chladicí údaje

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

Chladicí výkon kalkulován na vzdálenost 20m lineárního vedení.

Typ kondenzační jednotky:

Doporučený chladicí výkon: 8070 W

Výkon při teplotě výparníku: -20 °C

Výkon při teplotě kondenzátoru: 40 °C

Pro provoz při okolní teplotě: 30 °C

Připojovací potrubí (dálkové) - výstupní: 12 mm

Připojovací potrubí (dálkové) - přívodní: 22 mm

Kompatibilní chladicí plyn: R744

ISO Certifikáty

ISO Standardy: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Extra příslušenství

- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač PNC 880567 ☐
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 ☐
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 ☐
- Rošt GN2/1, nerezový AISI304 PNC 922076 ☐
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175 ☐
- 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, 15x2/1 - rozteč 84mm PNC 922686 ☐
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 30kg) - pro 20xGN2/1 PNC 922711 ☐
- 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, 20xGN2/1 - rozteč 63mm PNC 922757 ☐
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm PNC 922758 ☐
- Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm PNC 922760 ☐
- Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1 PNC 922762 ☐
- Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm PNC 922764 ☐