Electrolux PROFESSIONAL

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS Šokový Zchlazovač / Zmrazovač PRŮCHOZÍ, 20GN2/1 200/170 kg, BEZ agregátu - CO2



725168 (EBFA22RPECO) SKYLINE CHILLS, ZCHLAZOVAČ/ ZMRAZOVAČ, 20XGN2/1 (200KG/170KG), PRŮCHOZÍ, BEZ AGREGÁTU, CO2+ VENTIL

Zkrácená specifikace

Položka č.

Šokový zchlazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny.
Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky
Kapacita: zchlazování 200 kg
OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu
Zchlazovací 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, skladování, turbo zchlazení a teplé LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina)
Speciální funkce: MultiTimer zchlazování, 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 Electrolux a Rational konvektomaty.

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.
- 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.)
- 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.

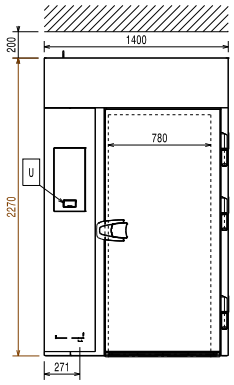
Extra příslušenství

• 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	❑
• Konektivity router (WiFi a LAN)	PNC 922435	❑
• Sada SkyDuo - pro propojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovač. Sada obsahuje 2 desky a kabely. NELZE pro OnE Connected	PNC 922439	❑
• 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	❑

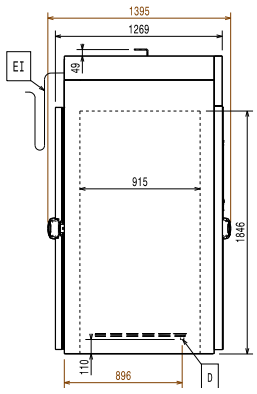
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

SkyLine ChillS
Šokový Zchlazovač / Zmrazovač PRŮCHOZÍ, 20GN2/1 200/170 kg, BEZ agregátu - CO2

Zepředu

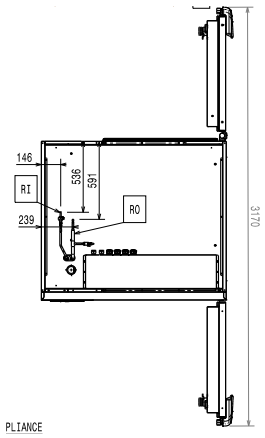


Boční



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

Shora



PLIANCE

Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje.

Napětí:	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Odtávací výkon:	
Odtávání - příkon:	6.4 kW

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

Voda:

Odpad průměr:	3/4"
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:	200 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	1395 mm
Vnější rozměry, Výška	2270 mm
Netto váha:	180 kg
Přepravní váha:	190 kg
Přepravní objem:	4.56 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:	12650 W
Výkon při teplotě výparníku:	-20 °C
Výkon při teplotě kondenzátoru:	40 °C
Pro provoz při okolní teplotě:	30 °C
Připojovací potrubí (dálkové) - výstupní:	22 mm
Připojovací potrubí (dálkové) - přívodní:	12 mm
Kompatibilní chladící plyn:	R744

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.

2026.11.20