

## SkyLine Chills

### Šokový zchladovač/zmrazovač 30/30 kg, 6 GN 1/1, pro věž, IOT modul (R290)

POL. #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

PROJEKT # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



725528 (EBFA61WET)

SKYLINE CHILLS ŠOKOVÝ  
ZCHLAZOVAČ/  
ZMRAZOVAČ 30/30KG,  
6GN1/1, DO VĚŽE, S IOT  
MODULEM, R290

## Zkrácená specifikace

### Položka č.

Šokový zchladovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny.

Vhodný pro 6 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 9 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165x360x125h mm).

Kapacita: zchladování 30 kg; zmrazování 30 kg

OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru

Zchladovací/zmrazovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstanovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchladování, Hard zchladování, zmrazování, skladování, turbo zchladování a teplé LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise zchladování, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda) Speciální funkce: MultiTimer zchladování/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

Vestavěná chladicí jednotka

Chladivo: R290

Výkon garantován při okolní teplotě +43 °C (klimatická třída 5).

Vhodný pro instalaci do sestavy s konvektomatem 6 GN1/1.

Připraveno pro konektivitu (volitelně): umožňuje přístup k zařízením v reálném čase, možnost sdílet recepty a monitorovat informace, jako je stav, statistiky, údaje HACCP a spotřeby, a přijímat servisní upozornění

## Hlavní funkce a vlastnosti

- Skladování při +3°C po zchladování nebo při -22°C po zmrazování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- Zchladovací cyklus: 30kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Zmrazovací cyklus: 30kg z +90°C na -18°C.
- 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.
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro GN nádoby/plechy, pekařské plechy nebo zmrzlinové vaničky.
- Funkce Turbo zchladování: nepřetržitý chod zchladování při požadované teplotě komory; ideální pro nepřetržitou výrobu.
- Automatický režim s 10 kategoriemi pokrmů (maso, drůbež, ryby, omáčky a polévky, zelenina, těstoviny/rýže, chléb/pečivo, slané a sladké pečivo, dezerty a rychlé zchladování nápojů) se 100+ různými přednastavenými variantami. Pomocí Automatické snímací fáze zchladovač optimalizuje správné nastavení zchladovacího cyklu v závislosti na velikosti, množství a typu pokrmu vloženého do zchladovače pro dosažení požadovaného výsledku. Přehled parametrů zchladování v reálném čase. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70ti vlastních programů v každé kategorii.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
  - Cruise cyklus (patentováno EP1716769B1): automatické nastavení parametrů pro nejrychlejší zchlazení (vyžaduje použití pokrmové sondy)
  - Kynárna: režim pro co nejefektivnější kynutí těst
  - Zpožděné/řízené kynutí
  - Rychlé rozmrazování
  - Sushi&Sashimi (pro potraviny s možným výskytem anisakiózy)
  - zchladování Sous-vide
  - Zmrzlina
  - Jogurty
  - Čokoláda
- 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 - zchladování po vsunech: možnost rozdílného nastavení až pro 20 pokrmů najednou. Paměť až na 200 MultiTimer programů.
- OptiFlow systém rozvádění vzduchu: systém pro dosažení maximální rovnoměrnosti zchladování/ohřevu a řízení teploty díky speciálnímu tvaru komory v kombinaci s vysoce přesným ventilátorem s proměnlivou rychlostí.
- Ventilátor: 7 rychlostí, s funkcí automatické brzdy, kdy dojde k zastavení otáčení za méně než 5 vteřin po otevření dveří.
- 3-bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu.

SCHVÁLENO:

- 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.
- Nastavitelné funkce předchlazení a přehřátí.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- Vhodné pro instalaci do věže s konvektomatem, vč. instalační sady.
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.

## Konstrukce

- Zabudovaná chladicí jednotka.
- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozní povrchovou ochranou.
- Motor a ventilátor s ochranou proti vodě IP54.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bežešvé, 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 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.)
- 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.
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Připraveno pro připojení (konektivita) k síti pro přístup k připojeným zařízením v reálném čase na dálku a monitorování dat (součástí je sada příslušenství pro připojení).
- [NOT TRANSLATED]
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill.

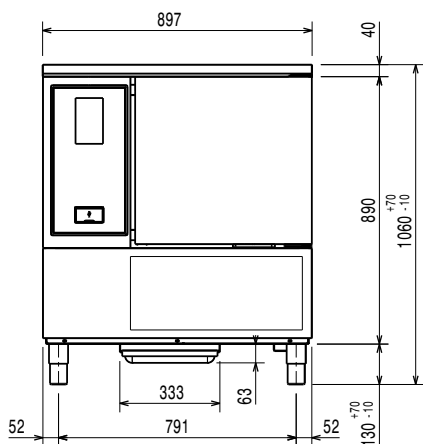
## Udržitelnost



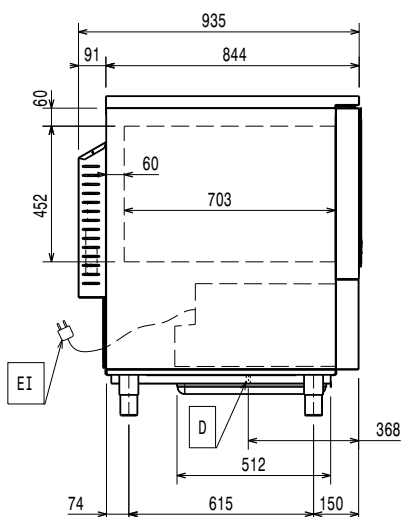
- Certifikace Human Centered Design - 4\*\*\*\* pro ergonomii a použitelnost.

## Příslušenství v ceně

Zepředu

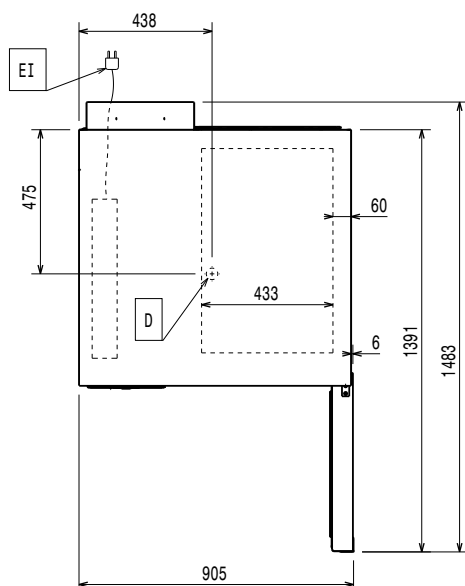


Boční



D = Odpad  
EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje

**Napětí:** 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Příkon výchozí:** 2.7 kW

**Odtávání - příkon:** 0.9 kW

### Voda:

**Odpad průměr:** 1 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:** 30 kg

**Počet/typ roštů** 6 (GN 1/1; 600x400)

**Počet a typ nádob:** 8 (360x250x80h)

### Hlavní informace

**Panty dveří:** Vpravo

**Vnější rozměry, Šířka** 897 mm

**Vnější rozměry, Hloubka** 937 mm

**Vnější rozměry, Výška** 1020 mm

**Netto váha:** 170 kg

**Přepravní váha:** 186 kg

**Přepravní objem:** 1.47 m<sup>3</sup>

### Požadavky na odtah

**Latentní teplo:**  
725528 (EBFA61WET) 0 W

**Citelné/přímé teplo:**  
725528 (EBFA61WET) 4675 W

### Chladicí údaje

Zabudovaný kompresor a chladicí jednotka.

**Chladicí výkon při vypařovací teplotě:** -10 °C

**Provozní teplota min:** 16 °C

**Provozní teplota max:** 40 °C

**Typ kondenzační jednotky:** vzduch

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

Test se provádí ve zkušební místnosti při okolní teplotě 30°C za účelem zchlazení / zmrazení (+10°C / -18°C) plně naložené komory stroje 40 mm hlubokými nádobami, které jsou rovnoměrně naplněny bramborovou kaší do výšky 35 mm, při počáteční teplotě mezi 65°C a 80°C během 120 / 270min.

**Čas zchlazovacího cyklu (z +65°C na +10°C):** 74 min

**Kapacita při max. naplnění (zchlazování):** 30 kg

**Čas zmrazovacího cyklu (z +65°C na -18°C):** 252 min

**Kapacita při max. naplnění (zmrazování):** 30 kg

### Udržitelnost

**Typ chladiva:** R290

**GWP index:** 3

**Chladicí výkon:** 4837 W  
[NOT TRANSLATED] 140g; 140g

**Spotřeba energie na cyklus (zchlazování):** 0.0957 kWh/kg

**Spotřeba energie na cyklus (zmrazování):** 0.2669 kWh/kg

### Příslušenství v ceně

- 1 z Sada rámu k instalaci do věže, konvektomat 6x1/1 na zchlazovač/zmrazovač 6x1/1 (v. 100mm) PNC 880565

### Extra příslušenství

- Sada rámu k instalaci do věže, konvektomat 6x1/1 na zchlazovač/zmrazovač 6x1/1 (v. 100mm) PNC 880565 ☐
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač PNC 880567 ☐
- Horní pracovní deska pro zchlazovače/zmrazovače 6xGN1/1, s pravými dveřmi PNC 880581 ☐
- Sada 5ti nerezových postranních vodících lišt pro 6&10xGN1/1, zchlazovače/zmrazovače PNC 880587 ☐
- Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače PNC 880589 ☐
- Sada 4 koleček pro zchlazovače ve věži s konvektomatem. PNC 880676 ☐
- Sada 4 koleček pro zchlazovače/zmrazovače PNC 881284 ☐
- 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 klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm PNC 922600 ☐
- Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm PNC 922606 ☐
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922607 ☐
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922626 ☐
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. PNC 922714 ☐