Electrolux PROFESSIONAL

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
Šokový zchlazovač/zmrazovač 30/30 kg, 6 GN 1/1, pro věž, IOT modul (R290)



725528 (EBFA61WET)

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

Zkrácená specifikace

Položka č.

Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny.
Vhodný pro 6 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 8 nádob na zmrzlinu (360x250x80h mm).
Kapacita: zchlazování 30 kg; zmrazování 30 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 zchlazování, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda)
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
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 zařízení v reálném čase, možnost sdílet recepty a monitorovat informace, jako je stav, statistiky, údaje HACCP a spotřeby, a přijímat servisní upozornění

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.
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro GN nádoby/plechy, pekařské plechy nebo zmrzlinové vaničky.
- 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 (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)
  - zchlazování 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 - zchlazování 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 zchlazování/ 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.
- 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 předehřátí.
- 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, 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.

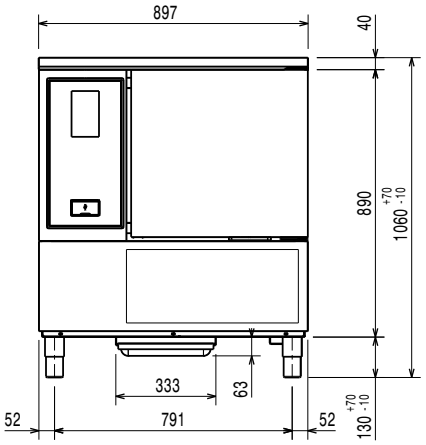
Uživatelské rozhraní & Správa dat
- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, 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.
- 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.

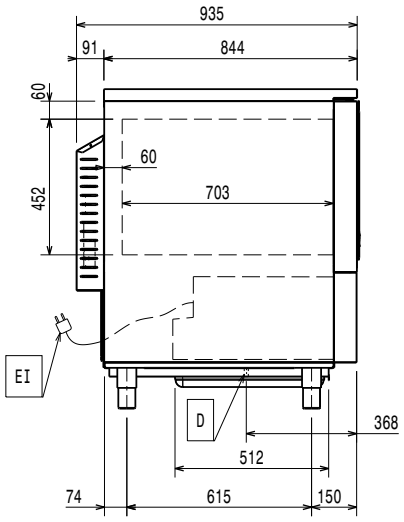
Příslušenství v ceně

SkyLine ChillS
Šokový zchlazovač/zmrazovač 30/30 kg, 6 GN 1/1, pro věž, IOT modul (R290)

Zepředu

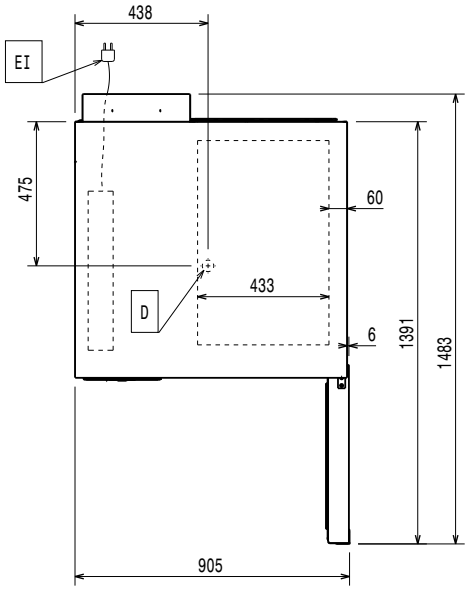


Boční



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 m³

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
Hmotnost chladiva (jednotka 1, jednotka 2):	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 vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	❑