

## SkyLine Chills Šokový zchlazovač/zmrazovač 50/50 kg, 10 GN1/1, IOT modul (R290)

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

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

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

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

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


**725529 (EBFA11ET)**

 SKYLINE CHILLS ŠOKOVÝ  
 ZCHLAZOVAČ/  
 ZMRAZOVAČ 50/50KG,  
 10GN1/1, S IOT MODULEM,  
 R290

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

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

Vhodný pro 10 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 18 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165x360x125h mm).

Kapacita: zchlazování 50 kg; zmrazování 50 kg

OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáčecí 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 odmrzování 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).

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

### 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).
- Zchlazovací cyklus: 50kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Zmrazovací cyklus: 50kg 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 zchlazování: nepřetržitý chod zchlazování 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 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.

**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 předehtání.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- 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 antikorozií 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 zárážka udržuje otevřené dveře, když se zchlazovač nepoužívá, pro zamezení vzniku nepříjemných pachů.
- Automaticky vyhřívání 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.

## Příslušenství v ceně

### Extra příslušenství

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Ližiny/vnitřní vedení pro zavázeční klec 10xGN1/1 pro zchlazovač/zmrazovač  | PNC 880564 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač   | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada 5ti nerezových postranních vodicích lišt pro 6&10xGN1/1, zchlazovače/zmrazovače  | PNC 880587 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače   | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada 4 koleček pro zchlazovače/zmrazovače   | PNC 881284 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavázeční klec s kolečky, 10x1/1, rozeč 65mm  | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavázeční klec s kolečky, 8x1/1, rozeč 80mm   | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozeč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavázeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozeč 65m, konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozeč 85mm, konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |

## Udržitelnost

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



**Elektro**

Nutný vypínač v dosahu stroje.

<b>Napětí:</b>	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Příkon výchozí:</b>	3.5 kW
<b>Odtávání - příkon:</b>	1.8 kW

**Voda:**

<b>Odpad průměr:</b>	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:**

<b>Max. kapacita:</b>	50 kg
<b>Počet/typ roštů</b>	10 (GN 1/1; 600x400)
<b>Počet a typ nádob:</b>	14 (360x250x80h)

**Hlavní informace**

<b>Panty dveří:</b>	Vlevo
<b>Vnější rozměry, Šířka</b>	895 mm
<b>Vnější rozměry, Hloubka</b>	939 mm
<b>Vnější rozměry, Výška</b>	1731 mm
<b>Netto váha:</b>	233 kg
<b>Přepravní váha:</b>	254 kg
<b>Přepravní objem:</b>	1.98 m <sup>3</sup>
<b>Počet vsunů &amp; rozteč:</b>	29; 28.5 mm

**Požadavky na odtah**

<b>Latentní teplo:</b>	
725529 (EBFA11ET)	0 W
<b>Citelné/přímé teplo:</b>	
725529 (EBFA11ET)	6810 W

**Chladicí údaje**

Zabudovaný kompresor a chladicí jednotka.

<b>Chladicí výkon při vypařovací teplotě:</b>	-10 °C
<b>Provozní teplota min:</b>	16 °C
<b>Provozní teplota max:</b>	40 °C
<b>Typ kondenzační jednotky:</b>	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.

<b>Čas zchlazovacího cyklu (z +65°C na +10°C):</b>	74 min
--	--------

<b>Kapacita při max. naplnění (zchlazování):</b>	50 kg
--	-------

<b>Čas zmrazovacího cyklu (z +65°C na -18°C):</b>	255 min
---	---------

<b>Kapacita při max. naplnění (zmrazování):</b>	50 kg
---	-------

**Udržitelnost**

<b>Typ chladiva:</b>	R290
<b>GWP index:</b>	3
<b>Chladicí výkon:</b>	7255 W
<b>[NOT TRANSLATED]</b>	150g; 150g
<b>Spotřeba energie na cyklus (zchlazování):</b>	0.0836 kWh/kg
<b>Spotřeba energie na cyklus (zmrazování):</b>	0.2508 kWh/kg