Electrolux PROFESSIONAL

# SkyLine ChillS
# Šokový zchlazovač/zmrazovač 30/30 kg, 6 GN 1/1 (R290)

**POL. #:**

**MODEL #:**

**PROJEKT #**

**SIS #**

**AIA #**




**725539 (EBFA61TE)**

SKYLINE CHILLS ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/ ZMRAZOVAČ 30/30KG, 6GN1/1, S HORNÍ DESKOU, 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).
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.
- 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.

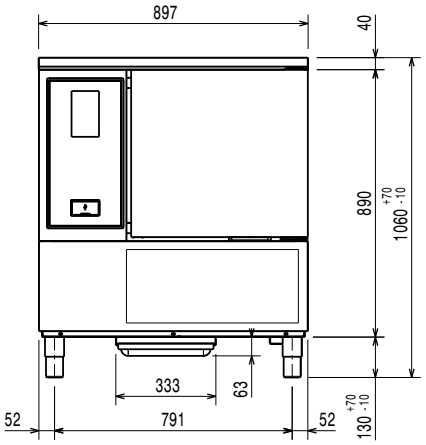
## Uživatelské rozhraní & Správa dat
- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje,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

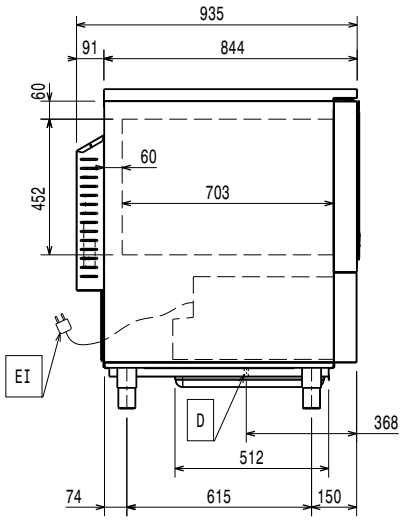
## Příslušenství v ceně

# SkyLine ChillS
# Šokový zchlazovač/zmrazovač
# 30/30 kg, 6 GN 1/1 (R290)

Zepředu

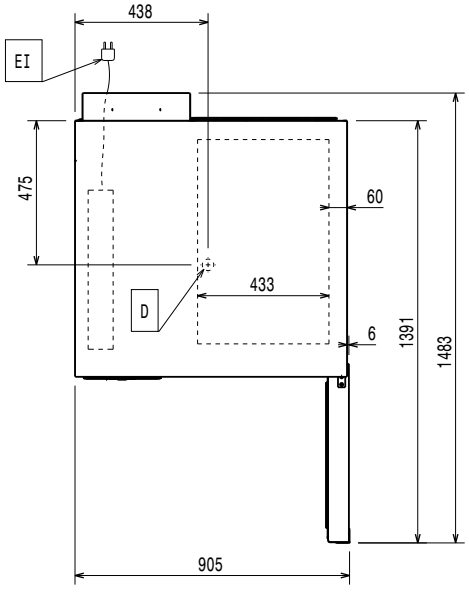



Boční




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** | 1060 mm |
| **Netto váha:** | 175 kg |
| **Přepravní váha:** | 182 kg |
| **Přepravní objem:** | 1.28 m³ |

## Požadavky na odtah

| | |
|---|---|
| **Latentní teplo:** | |
| **725539 (EBFA61TE)** | 0 W |
| **Citelné/přímé teplo:** | |
| **725539 (EBFA61TE)** | 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 |

## ISO Certifikáty

| | |
|---|---|
| **ISO Standardy:** | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |

## 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 Horní pracovní deska pro zchlazovače/zmrazovače 6xGN1/1, s pravými dveřmi | PNC 880581 | |

## 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 | ❑ |
| • Konektivity router (WiFi a LAN) | PNC 922435 | ❑ |
| • 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 | ❑ |