



SkyLine Chills Šokový zchlazovač/zmrzovač 30/30 kg, 6 GN 1/1, pro věž, LEVÉ dveře, R290



725584 (EBFA61WHE)

SKYLINE CHILLS ŠOKOVÝ
ZCHLAZOVAČ/
ZMRZOVÁC 30/30KG,
6GN/1, DO VĚŽE, LEVÉ
DVEŘE, R290

Zkrácená specifikace

Položka č.

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

Vhodný pro 6 GN/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 9 nádob na zmrzlino u hmotnosti 5 kg (165x360x125 mm).

Kapacita: zchlazování 30 kg; zmrzování 30 kg

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

Zchlazovač/zmrzovač 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, zmrzování, 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/zmrzování, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub-obilbené pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner, SkyDuo pro připojení ke SkyLine konvektomatů

Odhad zbyvajícího času po sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0)

Automatické a ruční odmrzování a sušení

USB port pro stažování HACCP dat, programů a nastavení. Příprava pro konektivitu..

3-bodová teplotní pokrmová sonda

Konstrukce z nerezové oceli

Vnitřní zaoblené rohy

Vestavěná chladící jednotka

Chladivo: R290

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

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

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

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchlazovací cyklus: 30kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22°C po zmrzování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- Zmrzovací cyklus: 30kg z +90°C na -18°C.
- X-Freeze zmrzovací cyklus (z +10°C na -41°C): univerzální nastavení pro zmrzování 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 EP171679B1): automatické nastavení parametrů pro nejrychlejší zchlazení (vyžaduje použití pokrmové sondy)
 - Kynárna: režim pro co nejfektivnější kynutí těst
 - Zpozdění/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 opakování vytváření stejných standardů. Programy lze řídit do 16 skupin, každý program s možností až 16 fází.
- MultiTimer - zchlazování po vsunecích: 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 rychlosí.
- Ventilátor: 7 rychlosí, 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 předeňahřátí.
- 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 ušlechtilej nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozní povrchovou ochranou.
- Motor a ventilátor s ochranou proti vodě IP54.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezesvě, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Odnímatelné magnetické těsnění dveří s hygienickým tvarem.
- Krytventilátoru 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, nápoveda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.

Udržitelnost

- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem. Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž

cílem je:

dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
podporovat používání typicky vyražených potravin (např. slupky mrkve).

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

Příslušenství v ceně

- 1 z Sada rámu k instalaci do věže, konvektomat 6x1/1 na zchlazovač/zmrzovač 6x1/1 (v. 100mm) PNC 880565
- 1 z 3-bodová sonda pro zchlazovač/zmrzovač PNC 880582

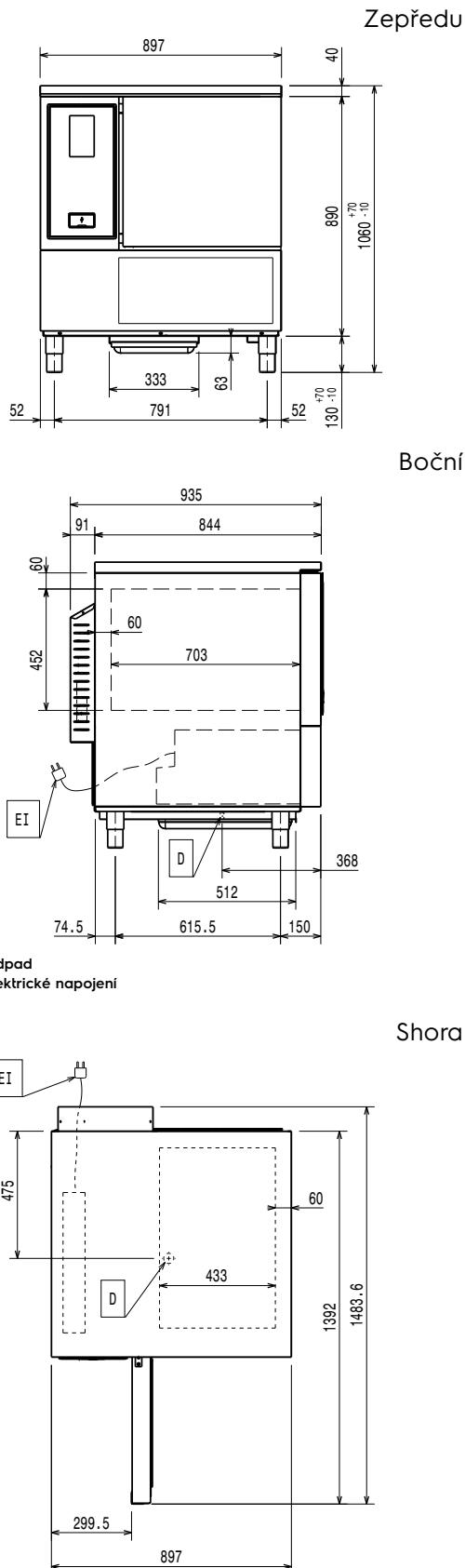
Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - PNC 880294 □ pro zchlazovač
- 6-bodová sonda pro zchlazovač/zmrzovač PNC 880566 □
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrzovač PNC 880567 □
- Horní pracovní deska, zchlazovače/zmrzovače 6xGN1/1 PNC 880581 □
- 3-bodová sonda pro zchlazovač/zmrzovač PNC 880582 □
- Sada 5ti nerezových postranních vodících lišť pro 6&10xGN1/1, zchlazovače/zmrzovače PNC 880587 □
- Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrzovače PNC 880589 □
- Sada 4 koleček pro zchlazovače ve věži s konvektomatem. PNC 880676 □
- Sada 4 koleček pro zchlazovače/zmrzovače PNC 881284 □
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 □
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 □
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264 □
- Konektivity jednotka HUB - SIM (router) Ethernet + Wifi + 4G (UE) PNC 922399 □
- Konektivity jednotka HUB - LAN (router) Ethernet + Wifi PNC 922412 □
- IoT modul pro OnE Connected a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrzovače pro Cook&Chill proces) PNC 922421 □
- Konektivity router (WiFi a LAN) PNC 922435 □
- Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, rozeč 65mm PNC 922601 □
- Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozeč 80mm PNC 922602 □
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozeč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922608 □
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922626 □
- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozeč 65m, konvektomaty a zchlazovače PNC 922648 □



- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače
 - Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.
- PNC 922649
- PNC 922714





Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje

Napětí: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Příkon výchozí: 2.7 kW

Odtávání - příkon: 0.77 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: Vlevo

Vnější rozměry, Šířka 897 mm

Vnější rozměry, Hloubka 937 mm

Vnější rozměry, Výška 1020 mm

Netto váha: 165 kg

Přepravní váha: 183 kg

Přepravní objem: 1.2 m³

Síla izolace: 60 mm

Požadavky na odtah

Latentní teplo:

725584 (EBFA6IWHE)

0 W

Citelné/přímé teplo:

725584 (EBFA6IWHE)

4675 W

Chladicí údaje

Zabudovaný kompresor a chladicí jednotka.

Chladicí výkon při vypařovací teplotě:

-10 °C

Provozní teplota min: -41 °C

Provozní teplota max: 90 °C

Typ kondenzační jednotky: vzduch

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

Test se provádí ve zkoušební místnosti při okolní teplotě 30°C za účelem zchladzení / zmrzení (+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 zchladzovacího cyklu (z +65°C na +10°C):

74 min

Kapacita při max. naplnění (zchladzování):

30 kg

Čas zmrzovacího cyklu (z +65°C na -18°C):

252 min

Kapacita při max. naplnění (zmrzování):

30 kg

ISO Certifikáty



SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzovač 30/30 kg, 6 GN 1/1, pro věž, LEVÉ dveře, R290

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

Udržitelnost

| | |
|--|---------------|
| Typ chladiva: | R290 |
| GWP index: | 3 |
| Chladicí výkon: | 4837 W |
| Hmotnost chladiva: | 140 g |
| Spotřeba energie na cyklus (zchladzování): | 0.0957 kWh/kg |
| Spotřeba energie na cyklus (zmrzavání): | 0.2669 kWh/kg |

