



SkyLine Chills Šokový zchladzovač/zmrzovač 50/50 kg, 10 GN1/1



727736 (EBFA11E)

SkyLine Chills, zchladzovač/
zmrzovač, 10x1/1
(50kg/50kg)

Zkrácená specifikace

Položka č.

Šokový zchladzovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. čeština.

Vhodný pro 10 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 18 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165x360x125 mm).

Kapacita: zchladzování 50 kg; zmrzování 50 kg

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

Zchladzovací/zmrzovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchladzování, Hard zchladzování, zmrzování, skladování, turbo zchladzení a teplé LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrzání, Sushi & Sashimi, zchladzení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda)

Speciální funkce: MultiTimer zchladzování/zmrzování, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub-oblíbené pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner, SkyDuo pro připojení ke SkyLine konvektomatů

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

Automatická 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 chladící jednotka

Chladivo: R452a

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

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchladzovací cyklus: 50kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Zchladzování (+10°C až -41°C) s automatickými přednastavenými programy:
 - Soft: teplota vzduchu v komoře 0°C; vhodné pro menší porce a jemné pokrmy
 - Hard: teplota vzduchu v komoře -20°C; vhodné pro větší kusy a hutnější pokrmy
- 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.
- Funkce Turbo zchladzování: nepřetržitý chod zchladzování 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 zchladzování nápojů) se 100+ různými přednastavenými variantami. Pomocí Automatické snímací fáze zchladzovač optimalizuje správné nastavení zchladzovacího cyklu v závislosti na velikosti, množství a typu pokrmu vloženého do zchladzovače pro dosažení požadovaného výsledku. Přehled parametrů zchladzování 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 zchladzení (vyžaduje použití pokrmové sondy)
 - Kynárna: režim pro co nejfektivnější kynutí těst
 - Zpožděně/řízené kynutí
 - Rychlé rozmrzování
 - Sushi&Sashimi (pro potraviny s možným výskytem anisakiózy)
 - zchladování Sous-vide
 - Zmrzlina
 - Jogurty
 - Čokoláda
- Programovací režim: paměť až na 1000 volitelných programů pro opakování vytváření stejných standardů. Programy lze třídit do 16 skupin, každý program s možností až 16ti fází.
- MultiTimer - zchladzování 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 zchladzování/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.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).
- Zbývající čas úpravy u sondou řízených cyklů

SCHVÁLENO:

- využívající umělou inteligenci (ARTE 2.0 Algorithm for Remaining Time Estimation patent US7971450B2 a příbuzné skupiny) pro efektivnější plánování práce.
- Nastavitelné funkce předchlazení a předeřáti.
 - Automatické i manuální odmrazování a sušení.
 - Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43°C.
 - Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro 10 roštů/nádob GN 1/1 (29 pozic s roztečí po 28,5mm), pro 10 roštů nebo pekařských plechů 600x400mm (29 pozic s roztečí po 28,5mm) nebo pro 18 nádob na zmrzlinu o objemu 5 kg každá (VxŠxH 125x165x360).
 - Pracovní teplota od +90°C do +3°C v režimu zchlazování nebo do -41°C v režimu zmrzování.

Konstrukce

- Zabudovaná chladicí jednotka.
- Přátelský k životnímu prostředí: chladivo R452a.
- 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.
- 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.
- Bez nutnosti napojení na vodu.
Odpadní vodu lze odvádět přímo do odpadu nebo sběrné nádoby (objednává se zvlášť).

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, návod k používání 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.
- 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).



Příslušenství v ceně

- 1 z 3-bodová sonda pro zchladovač/zmrzavovač

PNC 880582

Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchladovač
- Ližiny/vnitřní vedení pro zavážecí klec 10xGN1/1 pro zchladovač/zmrzavovač
- 6-bodová sonda pro zchladovač/zmrzavovač
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchladovač/zmrzavovač
- 3-bodová sonda pro zchladovač/zmrzavovač
- Sada 5ti nerezových postranních vodicích lišt pro 6&10xGN1/1, zchladovače/zmrzavovače
- Sada pro ukontvení nohou, zchladovače/zmrzavovače
- Sada 4 koleček pro zchladovače/zmrzavovače
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiahadhezní vrstvou.
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu
- GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks

PNC 880294

PNC 880564

PNC 880566

PNC 880567

PNC 880582

PNC 880587

PNC 880589

PNC 881284

PNC 922017

PNC 922036

PNC 922062

PNC 922086

PNC 922189

PNC 922190

PNC 922191

PNC 922239

PNC 922264

PNC 922266

PNC 922324

PNC 922325

PNC 922326

PNC 922327

- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku.

PNC 922348



- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku

PNC 922362



- Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, roteč 65mm
- Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm

PNC 922601



- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchladovače

PNC 922608



- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchladovače

PNC 922626



- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65m, konvektomaty a zchladovače

PNC 922648



- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchladovače

PNC 922649



- GN1/1-20mm - plech na sušení
- GN1/1 - plech na sušení, rovný
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádobky bez nutnosti použít náradí.

PNC 922651



- GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí

PNC 925000



- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí

PNC 925001



- GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem
- Grilovací tále GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty

PNC 925002



- GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem
- Grilovací rošt GN1/1, ALU

PNC 925003



- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery
- GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji

PNC 925004



- GN1/1 - plech na 4ks baget
- Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt

PNC 925005



- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch

PNC 925006



- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem

PNC 925007



- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem

PNC 925008



- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem

PNC 925009



- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch

PNC 925010



- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem

PNC 925011



SkyLine Chills
Šokový zchladovač/zmrzavovač 50/50 kg, 10 GN1/1

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

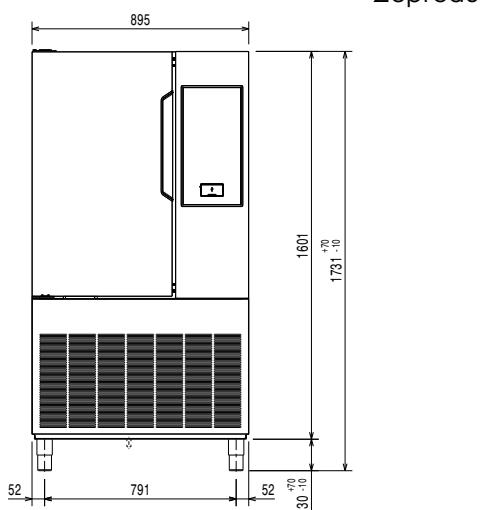
2024.09.16

- GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925012
- GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks PNC 925013
- GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925014

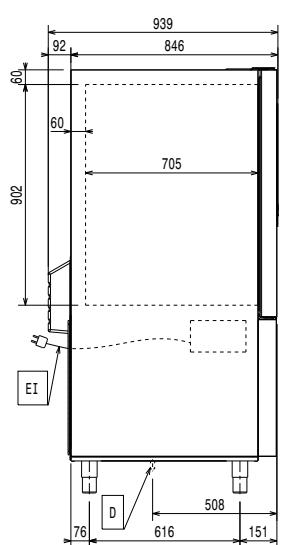
SkyLine Chills
Šokový zchladovač/zmrzadovač 50/50 kg, 10 GN1/1

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

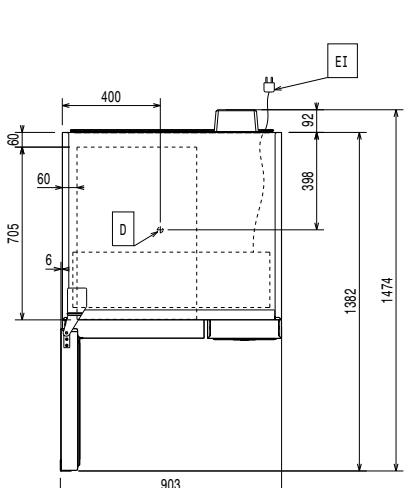
2024.09.16



Zepředu



Boční



Shora

D = Odpad
 EI = Elektrické napojení

Elektro

Napětí:

727736 (EBFA11E)

380-415 V/3N ph/50 Hz

Příkon max:

4.15 kW

Odtávání - příkon:

1.9 kW

Nutný vypínač v dosahu stroje

Voda:

Odpad průměr:

1"1/2

Instalace:

Volní prostor:

5 cm na stranách a vzadu.

Pročtěte si prosím a při instalaci postupujte podle instalačních pokynů dodávaných se strojem.

Kapacita:

Max. kapacita:

50 kg

Typ nádoby

GN 1/1; 600x400; Ice Cream

Max. kapacita při výšce nádob

65 mm - ks

ISO 9001; ISO 14001

Hlavní informace

Dveřní závěsy:

Vnější rozměry, Šířka

895 mm

Vnější rozměry, Hloubka

939 mm

Vnější rozměry, Výška

1731 mm

Netto váha:

205 kg

Přepravní váha:

241 kg

Přepravní objem:

1.98 m³

Chladicí údaje

Zabudovaný kompresor a chladicí jednotka.

Chladicí výkon při vypařovací teplotě:

-20 °C

Typ kondenzační jednotky:

vzduch

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

Čas zchladzovacího cyklu (z +65° C na +10°C):

69 min

Kapacita při max. naplnění (zchladzování):

50 kg

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

245 min

Kapacita při max. naplnění (zmrzování):

50 kg

Test se provádí ve zkušební místnosti při okolní teplotě 30°C za účelem zchladzování / zmrzování (+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.

ISO Certifikáty

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;
 ISO 50001

Udržitelnost

Typ chladiva:

R452A

GWP index:

2141

Chladicí výkon:

4220 W

Hmotnost chladiva:

2000 g

Spotřeba energie na cyklus (zchladzování):

0.0798 kWh/kg

Spotřeba energie na cyklus (zmrzování):

0.2253 kWh/kg

SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzovač 50/50 kg, 10 GN1/1

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

2024.09.16