



SkyLine Chills Šokový zchlazovač/zmrzovač 100/70 kg, 10 GN2/1

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



727740 (EBFA12E)

SkyLine Chills, zchlazovač/
zmrzovač, 10x2/1
(100kg/70kg)

Zkrácená specifikace

Položka č.

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

Vhodný pro 10 GN2/1 nebo pekařské plechy 600x800 mm nebo 36 nádob na zmrzlino o hmotnosti 5 kg (165x360x125 mm).

Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrzování 70 kg

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

Zchlazovací/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 zchlazování, Hard zchlazování, zmrzování, skladování, turbo zchlazení a teplé LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrzání, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda)

Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/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)

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 chladící jednotka

Chladivo: R452a

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

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Zchlazovací cyklus: 100 kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Zchlazování (+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 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 nejfektivnější kynutí těst
 - Zpozděně/řízené kynutí
 - Rychlé rozmrzování
 - 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 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/ohrevu a řízení teploty díky speciálnímu tvaru komory v kombinaci s vysoce přesným ventilátorem s proměnlivou rychlosí.
- 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.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální

- přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- 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 odmrzování a sušení.
- 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.
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Návod k obsluze, návodová a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro 10 roštů/nádob GN 2/1 (29 pozic s roztečí po 30 mm), pro 10 roštů nebo pekařských plechů 600x400mm (29 pozic s roztečí po 30 mm) nebo pro 36 nádob na zmrzlinu o objemu 5kg každá (ŠxHxV 165x360x125mm).
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43°C.
- 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 ušlechtělé 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.
- Bez nutnosti napojení na vodu.
Odpadní vodu lze odvádět přímo do odpadu nebo sběrné nádoby (objednává se zvlášť).

Udržitelnost

- 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).

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



Příslušenství v ceně

- 1 z 3-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač

PNC 880582

Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchladzovač
 - Vnitřní vedení/ližiny pro zavážecí klec 10xGN2/1, zchladzovače/zmrzavovače
 - 6-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač
 - Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač
 - 3-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač
 - Sada 5ti nerezových postranních vodiacích pro 10xGN2/1, zchladzovače/zmrzavovače
 - Sada pro ukontvení nohou, zchladzovače/zmrzavovače
 - Sada 6 koleček pro zchladzovače/zmrzavovače 10x2/1
 - GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
 - Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks
 - GN1/1 - rošt, nerez AISI304
 - GN2/1 - rošt, nerez AISI304
 - GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
 - Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní 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 konvektomatů - 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, příčné, sada 6ks
- PNC 880294 □
- PNC 880563 □
- PNC 880566 □
- PNC 880567 □
- PNC 880582 □
- PNC 880588 □
- PNC 880589 □
- PNC 881285 □
- PNC 922017 □
- PNC 922036 □
- PNC 922062 □
- PNC 922076 □
- PNC 922175 □
- PNC 922189 □
- PNC 922190 □
- PNC 922191 □
- PNC 922239 □
- PNC 922264 □
- PNC 922266 □
- PNC 922324 □
- PNC 922325 □
- PNC 922326 □
- PNC 922328 □
- 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.
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití rošt - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku
- Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm
- Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchladzovače
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchladzovače
- Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchladzovače
- GNI/1-20mm - plech na sušení
- GNI/1 - plech na sušení, rovný
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodiacích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí.
- GNI/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí
- GNI/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí
- GNI/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem
- Grilovací tále GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty
- Grilovací rošt GN1/1, ALU
- GNI/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery
- GNI/1 - pečící plech s podélnými okrajemi
- GNI/1 - plech na 4ks baget
- Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt
- GNI/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks
- GNI/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks
- GNI/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks

PNC 922348 □

PNC 922362 □

PNC 922603 □

PNC 922604 □

PNC 922609 □

PNC 922627 □

PNC 922650 □

PNC 922714 □

PNC 922651 □

PNC 922652 □

PNC 922714 □

PNC 925000 □

PNC 925001 □

PNC 925002 □

PNC 925003 □

PNC 925004 □

PNC 925005 □

PNC 925006 □

PNC 925007 □

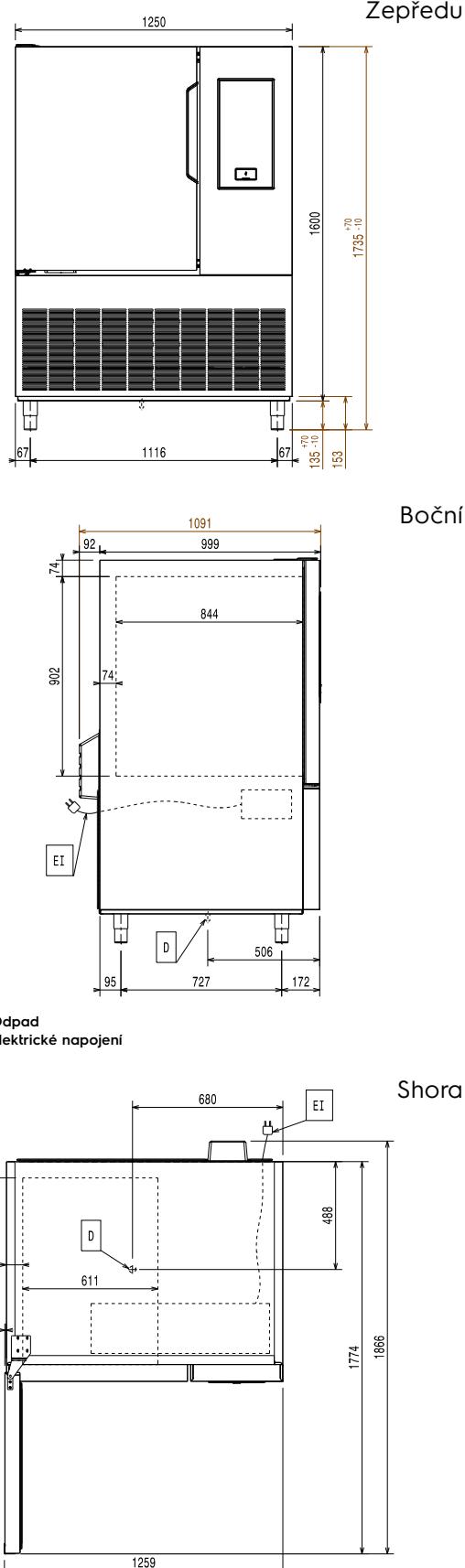
PNC 925008 □

PNC 925012 □

PNC 925013 □

PNC 925014 □





Elektrko

Napětí:

727740 (EBFA12E)

380-415 V/3N ph/50 Hz

Příkon max:

5.5 kW

Odtávání - příkon:

1.9 kW

Nutný vypínač v dosahu stroje

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:

100 kg

Typ nádoby

600x400; GN 2/1; Na zmrzlinu

Max. kapacita při výšce nádob

65 mm - ks

ISO 9001; ISO 14001

Hlavní informace

Dveřní závěsy:

1250 mm

Vnější rozměry, Šířka

1092 mm

Vnější rozměry, Hloubka

1735 mm

Vnější rozměry, Výška

278 kg

Netto váha:

325 kg

Přepravní váha:

2.92 m³

Chladicí údaje

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Chladicí výkon při vypařovací teplotě: -20 °C

vzduch

Typ kondenzační jednotky:

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

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

95 min

Kapacita při max. naplnění (zchladzování):

100 kg

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

247 min

Kapacita při max. naplnění (zmrzování):

70 kg

Test se provádí ve zkušební místnosti při okolní teplotě 30°C za účelem zchladení / 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.

[NOT TRANSLATED]

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;
ISO 50001

Udržitelnost

Typ chladiva: R452A

GWP index: 2141

Chladicí výkon: 6790 W

Hmotnost chladiva: 3000 g

Spotřeba energie na cyklus (zchladzování): 0.0708 kWh/kg

Spotřeba energie na cyklus (zmrzování): 0.2016 kWh/kg

SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzovač 100/70 kg, 10 GN2/1

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