

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

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

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

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

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

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



727740 (EBFA12E)

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

### Zkrácená specifikace

#### Položka č. \_\_\_\_\_

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

Vhodný pro 10 GN2/1 nebo pekařské plechy 600x800 mm nebo 36 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165x360x125h mm).

Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrazování 70 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, 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 zbývajících 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: R452a

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

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchlazovací cyklus: 100 kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- 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.
- 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).
- 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 snímání 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.
- Zbývajících 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.

**SCHVÁLENO:** \_\_\_\_\_

- Nastavitelné funkce předchlazení a přehřátí.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.
- [NOT TRANSLATED]
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro GN nádoby/plechy, pekařské plechy nebo zmrzlinové vaničky.

## 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 vyhříváný rám dveří.

## Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe 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.

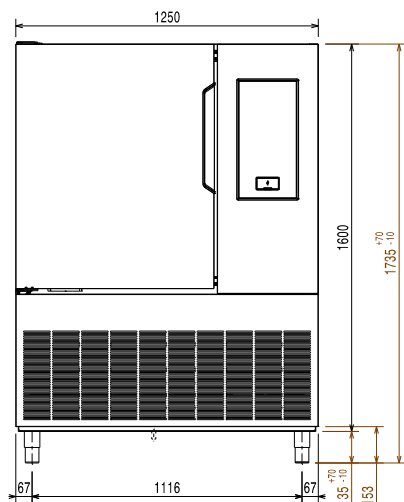
## Udržitelnost

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

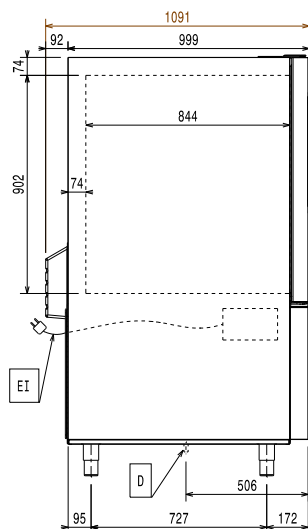
**Extra příslušenství**

- Vnitřní vedení/ližiny pro zavážecí klec 10xGN2/1, zchlazovače/zmrzovače PNC 880563 ☐
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrzovač PNC 880567 ☐
- Sada 5ti nerezových postranních vodičích pro 10xGN2/1, zchlazovače/zmrzovače PNC 880588 ☐
- Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrzovače PNC 880589 ☐
- Sada 6 koleček pro zchlazovače/zmrzovače 10x2/1 PNC 881285 ☐
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 ☐
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 ☐
- Rošt GN2/1, nerezový AISI304 PNC 922076 ☐
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175 ☐
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264 ☐
- Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm PNC 922603 ☐
- Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm PNC 922604 ☐
- Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922609 ☐
- Zavážecí vozík pro klece 6x10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922627 ☐
- Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače PNC 922650 ☐
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrm. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodičích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí. PNC 922714 ☐

Zepředu

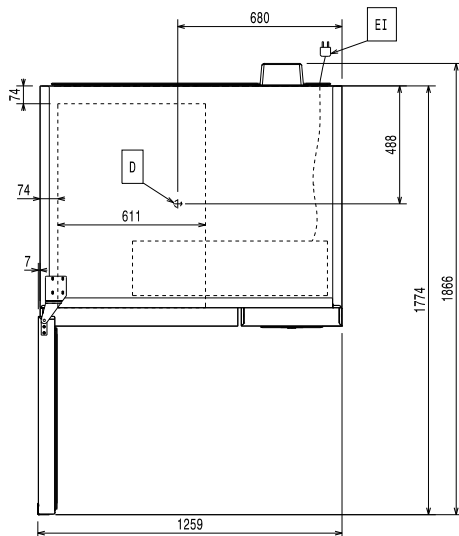


Boční



D = Odpad  
EI = Elektrické napojení

Shora



#### Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje

Napětí: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Odtávání - příkon: 1.9 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: 100 kg

Počet/typ roštů: 10 (GN 2/1; 600x800)

Počet a typ nádob: 21 (360x250x80h)

Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks: ISO 9001; ISO 14001

#### Hlavní informace

Dveřní závěsy:

Vnější rozměry, Šířka: 1250 mm

Vnější rozměry, Hloubka: 1092 mm

Vnější rozměry, Výška: 1735 mm

Netto váha: 278 kg

Přepravní váha: 325 kg

Přepravní objem: 2.92 m<sup>3</sup>

#### Chladicí údaje

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Chladicí výkon při vypařovací teplotě: -20 °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): 95 min

Kapacita při max. naplnění (zchlazování): 100 kg

Čas zmrazovacího cyklu (z +65° C na -18°C): 247 min

Kapacita při max. naplnění (zmrazování): 70 kg

#### ISO Certifikáty

ISO Standardy: 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 (zchlazování): 0.0708 kWh/kg

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