



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



727741 (EBFA12RE)

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

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)

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

Provádění pro napojení na externí chladicí jednotku (objednává se zvlášť)

Chladivo: R452a

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

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- 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
 - Zpožděné/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/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 předeřádění.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- 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 zchladování nebo do -41°C v režimu zmrzování.

Konstrukce

- Vyžaduje oddělenou chladicí jednotku (objednává se zvlášť).
- Přátelský k životnímu prostředí: chladivo R452a.
- 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 zchladovač 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 konvektomatů a zchladovače 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 zchladovacích 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 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 zchladování nebo při -22°C po zmrzování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energie a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).



Příslušenství v ceně

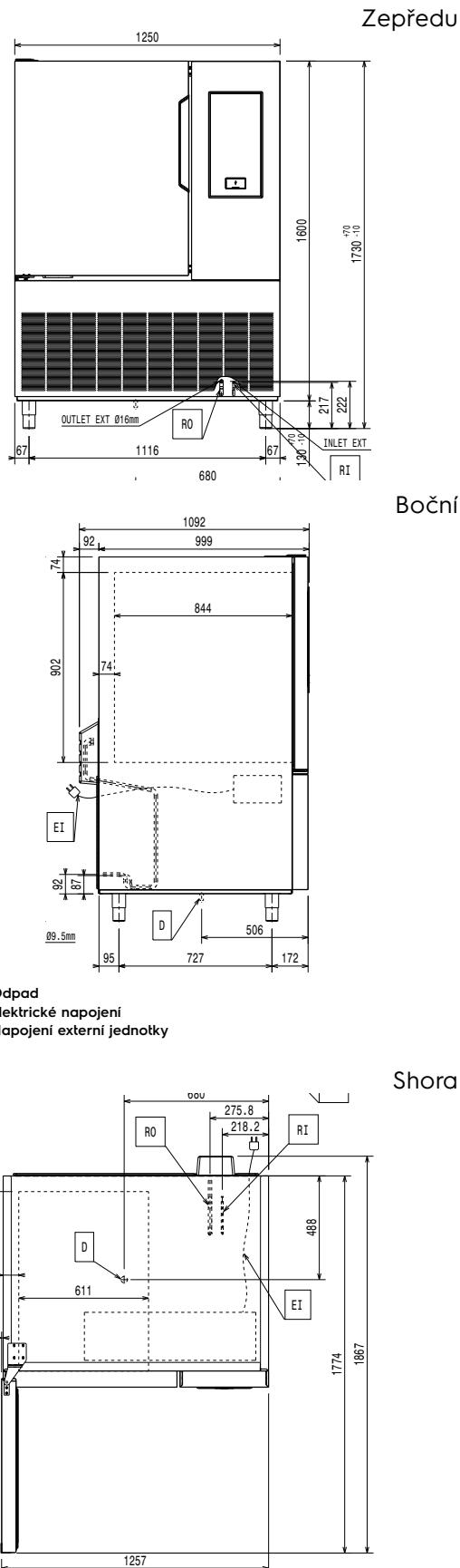
- 1 z 3-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač

Extra příslušenství

• Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchladzovač	PNC 880294	<input type="checkbox"/>	• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	<input type="checkbox"/>
• Vnitřní vedení/ližiny pro zavážecí klec 10xGN2/1, zchladzovače/zmrzavovače	PNC 880563	<input type="checkbox"/>	• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatů (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 stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• 6-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač	PNC 880566	<input type="checkbox"/>	• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač	PNC 880567	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm	PNC 922603	<input type="checkbox"/>
• 3-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač	PNC 880582	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>
• Sada 5ti nerezových postranních vodiacích pro 10xGN2/1, zchladzovače/zmrzavovače	PNC 880588	<input type="checkbox"/>	• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchladzovače	PNC 922609	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, zchladzovače/zmrzavovače	PNC 880589	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchladzovače	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• Chladící jednotka, vzduchem chlazená, pro zchladzovač/zmrzavovač 10x2/1, R452a	PNC 881222	<input type="checkbox"/>	• Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchladzovače	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
• Chladící jednotka, vodou chlazená, pro zchladzovač/zmrzavovač 10x2/1, R452a	PNC 881227	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Sada 6 koleček pro zchladzovače/zmrzavovače 10x2/1	PNC 881285	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodiacích lišt na plechy/GN nádobě bez nutnosti použít nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houbu) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houbu) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Rošt GN2/1, nerezový AISI304	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, kroketky, 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)	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/>			


SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzavovač
100/70 kg, 10 GN2/1, bez agregátu

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



Elektro

Napětí:

727741 (EBFA12RE)

220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Příkon max:

1.9 kW

Odtávání - příkon:

1.9 kW

Nutný vypínač v dosahu stroje

Pozn.: příkon, proudové zatížení a odtávací výkon je nutné zohlednit při instalaci.

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

GN 1/1;GN

2/1;600x400;600x800;Ice

Cream

Typ nádoby

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

1730 mm

Netto váha:

210 kg

Přepravní váha:

244 kg

Přepravní objem:

2.9 m³

Chladicí údaje

Vyžaduje napojení na externí chladicí jednotku: (objednává se zvlášť)

Kompatibilní chladicí plyn: R404A; R452A

Typ kondenzační jednotky:

Doporučený chladicí výkon: 6790 W

Výkon při teplotě výparníku: -20 °C

Výkon při teplotě kondenzátoru:

40 °C

Pro provoz při okolní teplotě: 30 °C

**Připojovací potrubí (dálkové)
- výstupní:** 18 mm

**Připojovací potrubí (dálkové)
- přívodní:** 9.5 mm

Pozn.: chladicí výkon kalkulován do vzdálenosti 20m lineárního vedení od zchladzovače.

ISO Certifikáty

ISO 9001; ISO 14001; ISO

45001; ISO 50001