Electrolux PROFESSIONAL

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

SkyLine ChillS
Šokový zchlazovač/zmrazovač 100/70 kg, 10 GN2/1, bez agregátu



727741 (EBFA12RE)

SkyLine ChillS, zchlazovač/ zmrazovač, 10x2/1 (100kg/70kg), bez agregátu

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 21 nádob na zmrzlinu (360x250x80h 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 zbývajícího 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
Provedení pro napojení na externí chladicí jednotku (objednává se zvlášť)
Chladivo: R452a
Výkon garantován při okolní teplotě + 43 ° C (klimatická třída 5).

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- 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 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 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.
- 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 odmrazování a sušení.

- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro GN nádoby/plechy, pekařské plechy nebo zmrzlinové vaničky.

Konstrukce

- Vyžaduje oddělenou chladicí jednotku (objednává se zvlášť).
- 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 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, 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.

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

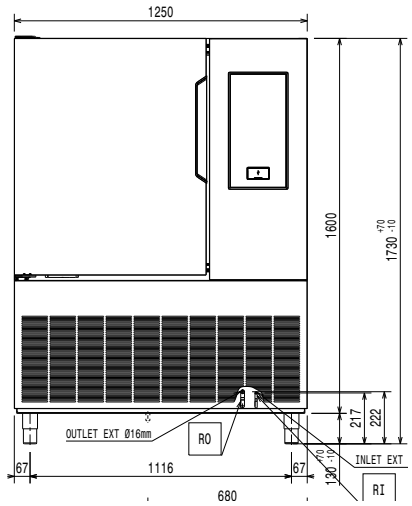
Extra příslušenství

• Vnitřní vedení/ližiny pro zavážecí klec 10xGN2/1, zchlazovače/ zmrazovače	PNC 880563	❑
• Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač	PNC 880567	❑
• Sada 5ti nerezových postranních vodících pro 10xGN2/1, zchlazovače/zmrazovače	PNC 880588	❑
• Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače	PNC 880589	❑
• Chladící jednotka, VZDUCHEM chlazená, pro zchlazovač/ zmrazovač 50/50kg, 10xGN1/1 (> 10 m) a zchlazovač/zmrazovač 100/70kg, 10 GN2/1 (≤ 10 m) - R452A	PNC 881222	❑
• Sada 6 koleček pro zchlazovače/ zmrazovače 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 6&10x2/1GN, 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 pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	❑

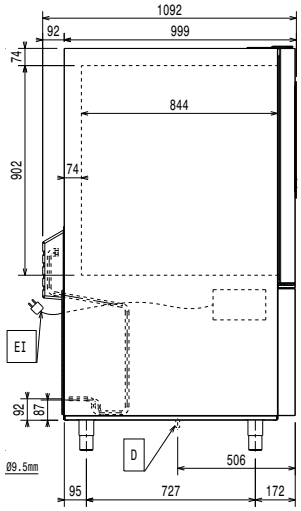
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

SkyLine ChillS
Šokový zchlazovač/zmrazovač 100/70 kg, 10 GN2/1, bez agregátu

Zepředu

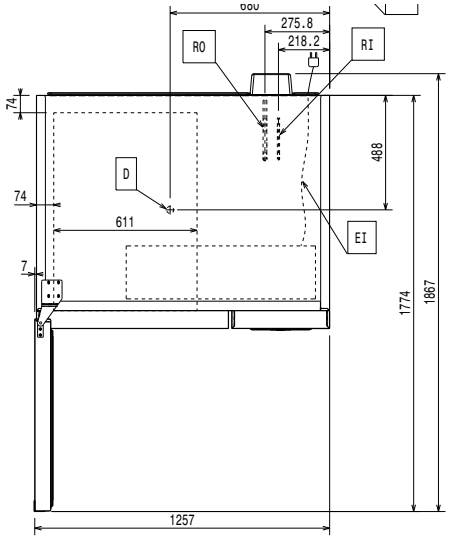


Boční



D = Odpad
EI = Elektrické napojení
RO = Napojení externí jednotky

Shora



Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje	
Napětí:	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Odtávání - příkon:	1.9 kW

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
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	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)

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

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:**	Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C. Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.
Kompatibilní chladící plyn:	R404A; R452A

ISO Certifikáty

ISO Standardy:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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

2026.11.19