Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine ChillS
Šokový Zchlazovač / Zmrazovač 20GN1/1 100/85 kg, bez agregátu

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

727743 (EBFA21RE) SkyLine ChillS, zchlazovač/ zmrazovač, 20x1/1 (100kg/85kg), bez agregátu

Zkrácená specifikace

Položka č.

Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny.
Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky
Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrazování 85 kg
OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu.
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, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina)
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).
Kompatibilní s konvektomaty Rational.

SCHVÁLENO:

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.
- 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: automatické nastavení parametrů pro nejrychlejší zchlazení (vyžaduje použití pokrmové sondy), Patent EP1716769B1
  - Rychlé rozmrazování
  - Sushi&Sashimi (pro pokrmy s možností výskytu anisakiózy)
  - Sous-Vide zchlazování vakuově balených potravin
  - Zmrzlina
- 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.
- 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 využívající umělou inteligenci (ARTE 2.0 Algorithm for Remaining Time Estimation patent US7971450B2 a příbuzné skupiny) pro efektivnější plánování práce.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- [NOT TRANSLATED]

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.
- Motory a ventilátor s ochranou IP23 proti vodě.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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

- 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).
- 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.

Příslušenství v ceně

- 1 z 3-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač — PNC 880582

Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchlazovač — PNC 880294 ❑
- 6-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač — PNC 880566 ❑
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač — PNC 880567 ❑
- 3-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač — PNC 880582 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače — PNC 880589 ❑
- Chladící jednotka, VZDUCHEM chlazená, pro zchlazovač/zmrazovač 20x1/1 - R452a — PNC 881223 ❑
- Chladící jednotka, vodou chlazená, pro zchlazovač/zmrazovač 20x1/1, R452a — PNC 881228 ❑
- Chladící jednotka VZDUCHEM/VODOU chlazená pro zchlazovač/zmrazovač 20x1/1 100kg - R452a — PNC 881230 ❑
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks — PNC 922017 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks — PNC 922036 ❑
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 — PNC 922062 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku — PNC 922086 ❑
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. — PNC 922189 ❑
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu — PNC 922190 ❑
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu — PNC 922191 ❑
- 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) — PNC 922239 ❑
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový — PNC 922264 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) — PNC 922266 ❑
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné — PNC 922324 ❑
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty — PNC 922325 ❑
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). — PNC 922326 ❑
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks — 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 stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. — PNC 922348 ❑
- 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 ❑
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače — PNC 922365 ❑
- Konektivity jednotka HUB - SIM (router) Ethernet + Wifi + 4G (UE) — PNC 922399 ❑
- Konektivity jednotka HUB - LAN (router) Ethernet + Wifi — PNC 922412 ❑
- GN1/1-20mm - plech na sušení — PNC 922651 ❑
- GN1/1 - plech na sušení, rovný — PNC 922652 ❑
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm — PNC 922683 ❑
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1 — PNC 922709 ❑
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 30kg) - pro 20xGN1/1 — PNC 922710 ❑
- 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 ❑
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm — PNC 922753 ❑
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm — PNC 922754 ❑
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm — PNC 922756 ❑
- Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 — PNC 922761 ❑
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm — PNC 922763 ❑
- 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 — PNC 925002 ❑
- Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty — PNC 925003 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, ALU — PNC 925004 ❑
- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery — PNC 925005 ❑
- GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji — PNC 925006 ❑
- GN1/1 - plech na 4ks baget — PNC 925007 ❑

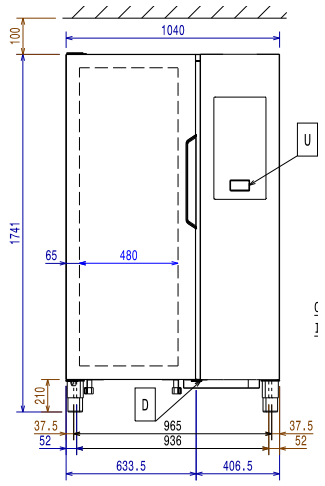
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	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	❑
• 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	❑

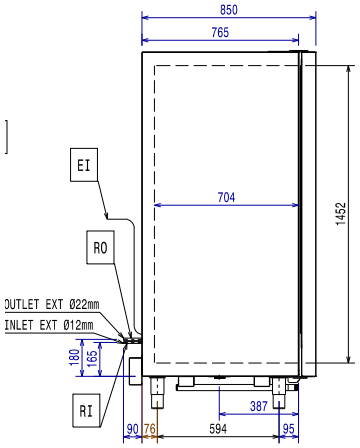
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

SkyLine ChillS
Šokový Zchlazovač / Zmrazovač 20GN1/1 100/85 kg, bez agregátu

Zepředu

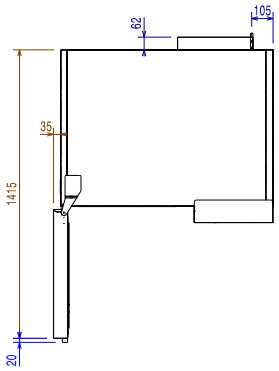


Boční



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

Shora



Elektro

Napětí:	
727743 (EBFA21RE)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Příkon max:	3 kW
Odtávací výkon:	
Odtávání - příkon:	3 kW

Nutný vypínač v dosahu stroje.

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

Voda:

Odpad průměr:	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	20 (GN 1/1; 600x400)
Počet a typ nádob:	20 (360x250x80h)
Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks	ISO 9001; ISO 14001

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	
Vnější rozměry, Šířka	1040 mm
Vnější rozměry, Hloubka	850 mm
Vnější rozměry, Výška	1741 mm
Netto váha:	200 kg
Přepravní váha:	230 kg
Přepravní objem:	2.41 m³
Síla izolace:	65 mm
Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (NF předpisy):	0 kg - 0 kg
Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (UK předpisy):	100 kg - 85 kg
Počet vsunů & rozteč:	20; 63 mm

Chladicí údaje

Kompatibilní chladící plyn:	R404A; R452A

Vyžaduje napojení na externí chladící jednotku (objednává se zvlášť).

Typ chladiva:	R404A; R452A
Typ kondenzační jednotky:	
Doporučený chladicí výkon:	9480 W
Výkon při teplotě výparníku:	-20 °C
Výkon při teplotě kondenzátoru:	40 °C
Pro provoz při okolní teplotě:	30 °C
Připojovací potrubí (dálkové) - výstupní:	22 mm
Připojovací potrubí (dálkové) - přívodní:	12 mm

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

2024.10.08

Chladicí výkon kalkulován do vzdálenosti 20m lineárního vedení od zchlazovače.

ISO Certifikáty

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

Udržitelnost

Proudové zatížení:	6.4 Amps

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