

SkyLine Chills Šokový zchlazovač / Zmrazovač 200/170kg, 2x20GN1/1, bez agregátu, zavážecí, demontovaný

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



727751 (EBFA221RDE)

SkyLine Chills, zchlazovač/
zmrazovač, 2x20x1/1
(200kg/170kg), bez
agregátu, demontovaný

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 200 kg; zmrazování 170 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 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

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

Chladivo: R452a

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

Dodáváno v demontovaném stavu

Kompatibilní s Electrolux a Rational konvektomaty.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchlazování: 200kg z 90°C na +3°C za méně než 90 minut
- 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).
- 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 nepřetržitou výrobu.
- 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.
- 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.
- Automatické i manuální odmrazování a sušení.
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.
- Zmrazování: 170kg z 90°C na -41°C.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

Konstrukce

- Vyžaduje oddělenou chladicí jednotku (objednává

SCHVÁLENO: _____

se zvlášť).

- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozi 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.
- Automaticky vyhřívaný 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.)
- 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).
- 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.

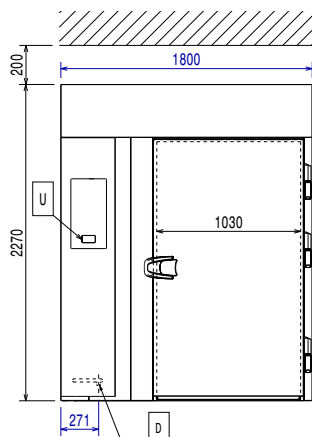
Udržitelnost



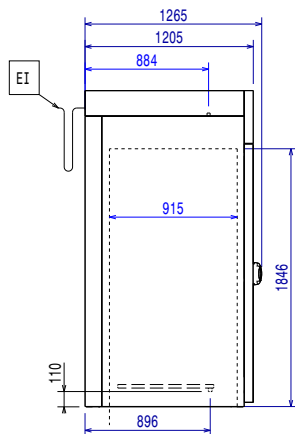
- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem. Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:
 - dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)
 - získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)
 - podporovat používání typicky vyřazených potravin (např. slupky mrkve).

Příslušenství v ceně

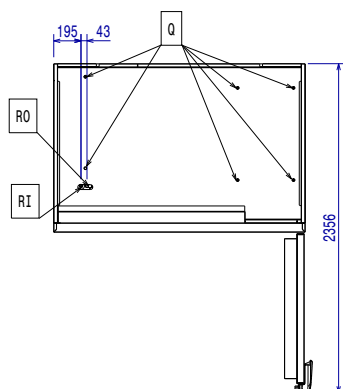
Zepředu



Boční


 D = Odpad
 EI = Elektrické napojení
 RO = Napojení externí jednotky
 WIC = Přívod chladicí vody

Shora



Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje

380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Napětí:
Příkon max:

7.44 kW

Odtávací výkon:
Odtávání - příkon:

7.4 kW

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

Voda:

Odpad průměr:

3/4"

Instalace:

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:

200 kg

Počet/typ roštů

40 (GN 1/1; 600x400)

Počet a typ nádob:

30 (360x250x80h)

Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks

ISO 9001; ISO 14001

Hlavní informace

Panty dveří:

Vpravo

Vnější rozměry, Šířka

1800 mm

Vnější rozměry, Hloubka

1266 mm

Vnější rozměry, Výška

2270 mm

Vnitřní rozměry (šířka):

1156 mm

Vnitřní rozměry (hloubka):

915 mm

Vnitřní rozměry (výška):

1855 mm

Netto váha:

220 kg

Přepravní váha:

120 kg

Přepravní váha 2:

220 kg

Přepravní objem:

 3.93 m³
Síla izolace:

85 mm

Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (NF předpisy):

0 kg - 0 kg

Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (UK předpisy):

180 kg - 170 kg

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: vzduch

Doporučený chladicí výkon: 12650 W

Výkon při teplotě výparníku: -20 °C

Výkon při teplotě kondenzátoru:

40 °C

Pro provoz při okolní teplotě:

30 °C

Připojovací potrubí (dálkové) - výstupní:

12 mm

Připojovací potrubí
(dálkové) - výstupní:

12 mm

Připojovací potrubí
(dálkové) - přívodní:

22 mm

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.

*Pozn:

Kompatibilní chladicí plyn:

R404A; R452A

ISO Certifikáty

ISO Standardy:

ISO 9001; ISO 14001; ISO
45001; ISO 50001

Udržitelnost

Proudové zatížení:

6.5 Amps

Příslušenství v ceně

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

Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN PNC 880294 ☐
- pro zchlazovač
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro PNC 880567 ☐
zchlazovač/zmrazovač
- 3-bodová sonda pro zchlazovač/ PNC 880582 ☐
zmrazovač
- Chladicí jednotka, vzduchem PNC 881225 ☐
chlazená, pro zchlazovač/zmrazovač
2x20x1/1, R452a
- Zavážecí klec pro GN 2/1 rošty, PNC 881449 ☐
(pouze pro skříňe řady HD 650/1400 l)
- 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) - PNC 922264 ☐
nerezový
- IoT modul pro OnE Connected a PNC 922421 ☐
SkyDuo (1 IoT deska pro každé
zařízení - pro napojení konvektomatu
a šokového zchlazovače/zmrazovače
pro Cook&Chill proces)
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, PNC 922686 ☐
15x2/1 - rozteč 84mm
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele PNC 922711 ☐
(do 30kg) - pro 20xGN2/1
- Držák teplotní sondy pro tekuté PNC 922714 ☐
pokrmu. Držák se jednoduchým
způsobem připevní na konstrukci
vodicích lišt na plechy/GN nádoby
bez nutnosti použití nářadí.
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, PNC 922757 ☐
20xGN2/1 - rozteč 63mm
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, PNC 922758 ☐
16xGN2/1 - rozteč 80mm
- Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke PNC 922760 ☐
konvektomatu a zchlazovači
20xGN2/1, rozteč 85mm
- Zavážecí vozík s klecí na 16 PNC 922762 ☐
pekařských plechů 400x600mm,
rozteč 80mm, ke konvektomatu a
zchlazovači 20xGN2/1
- Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke PNC 922764 ☐
konvektomatu a zchlazovači
20xGN2/1, rozteč 66mm