



SkyLine Chills Šokový zchladzovač / Zmrzovač 150/120 kg, 20xGN2/1, bez agregátu



727761 (EBFA22LRE)

SkyLine Chills, zchladzovač/zmrzovač, 20x2/1 (150kg/120kg), bez agregátu

Zkrácená specifikace

Položka č.

Šokový zchladzovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. čeština.

Vhodný pro GN nádoby, pekařské plechy 600x400 mm nebo banketové vozíky

Kapacita: zchladzování 150 kg; zmrzování 120 kg

OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu

Zchladzovací/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 zchladzování, Hard zchladzování, zmrzování, skladování, turbo zchladzení a teplé LiteHot cyklus); Speciální cykly (Cruise, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchladzení Sous-Vide, zmrzlina)

Speciální funkce: MultiTimer zchladzování/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 řízení 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

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

Chladivo: R452a

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

Kompatibilní s Electrolux a Rational konvektomaty.

SCHVÁLENO:

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchladzování: 150kg z 90°C na +3°C za méně než 90 minut
- X-Freeze zmrzavací 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 zchladzování: nepřetržitý chod zchladzování 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 zchladzování nápojů) se 100+ různými přednastavenými variantami. Pomocí Automatické snímací fáze zchladzovač optimalizuje správné nastavení zchladzovacího cyklu v závislosti na velikosti, množství a typu pokrmu vloženého do zchladzovače pro dosažení požadovaného výsledku. Přehled parametrů zchladzování 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 zchlažení (vyžaduje použití pokrmové sondy), Patent EP1716769B1
 - Rychlé rozmrazení
 - Sushi&Sashimi (pro pokrmy s možností výskytu anisakiózy)
 - Sous-Vide zchladzování vakuově balených potravin
 - Zmrzlina
- Programovací režim: paměť až na 1000 volitelných programů pro opakování vytvoření stejných standardů. Programy lze třídit do 16 skupin, každý program s možností až 16ti fází.
- MultiTimer - zchladzování 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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- 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 se zvlášť).
- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com

- 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.
- 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. f.c.e. 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, návodová 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.
- Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22°C po zmrzování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- 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).

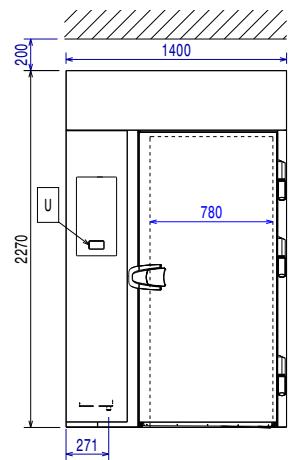
Příslušenství v ceně

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

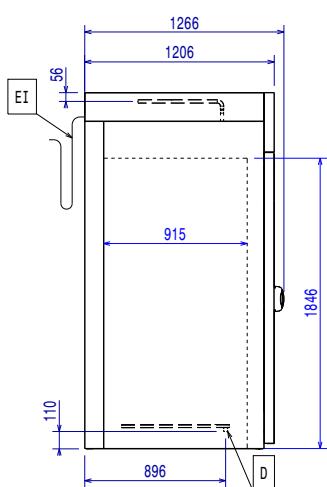
Extra příslušenství

- | | | |
|--------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN | PNC 880294 | <input type="checkbox"/> |
| - pro zchlazovač | | |
| • 6-bodová sonda pro zchlazovač/ | PNC 880566 | <input type="checkbox"/> |
| zmrzovač | | |
| • Sada - 3x 1-bodová sonda pro | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| zchlazovač/zmrzovač | | |

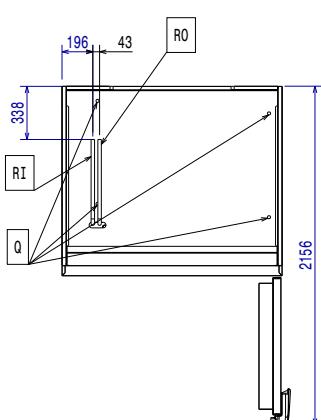
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 3-bodová sonda pro zchlazovač/ | PNC 880582 | <input type="checkbox"/> |
| zmrzovač | | |
| • Chladící jednotka VZDUCHEM | PNC 881269 | <input type="checkbox"/> |
| chlazená pro zchlazovač/zmrzovač | | |
| 20x2/1 150kg - R452a | | |
| • Chladící jednotka VODOU chlazená | PNC 881270 | <input type="checkbox"/> |
| pro zchlazovač/zmrzovač 20x2/1 | | |
| 150kg - R452a | | |
| • Zavážecí klec pro GN 2/1 rošty, | PNC 881449 | <input type="checkbox"/> |
| (pouze pro skříň řady HD 650/1400 l) | | |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN2/1, nerezový AISI304 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| nerezový | | |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| 15x2/1 - rozteč 84mm | | |
| • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele | PNC 922711 | <input type="checkbox"/> |
| (do 30kg) - pro 20xGN2/1 | | |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| pokrmy. Držák se jednoduchým | | |
| způsobem připevní na konstrukci | | |
| vodicích lišt na plechy/GN nádoby | | |
| bez nutnosti použít náradí. | | |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, | PNC 922757 | <input type="checkbox"/> |
| 20xGN2/1 - rozteč 63mm | | |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| 16xGN2/1 - rozteč 80mm | | |
| • Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| konvektomatu a zchlazovači | | |
| 20xGN2/1, rozteč 85mm | | |
| • Zavážecí vozík s klecí na 16 | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| pekařských plechů 400x600mm, | | |
| rozteč 80mm, ke konvektomatu a | | |
| zchlazovači 20xGN2/1 | | |
| • Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |
| konvektomatu a zchlazovači | | |
| 20xGN2/1, rozteč 66mm | | |



Zepředu



Boční



Shora

 EI = Elektrické napojení
 RO = Napojení externí jednotky

Elektro

Napětí:

727761 (EBFA22LRE)

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

Příkon max:

6.4 kW

Odtávací výkon:

Odtávání - příkon: 6.4 kW

Nutný vypínač v dosahu stroje

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

Voda:

Odpad průměr:

Tlak, bar Min/Max:

0

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:

150 kg

Počet/typ roštů

20 (GN 2/1; 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

1400 mm

Vnější rozměry, Hloubka

1266 mm

Vnější rozměry, Výška

2270 mm

Netto váha:

180 kg

Přepravní váha:

444 kg

Přepravní objem:

 4.94 m³

 Kapacita zchladování-
zmrzování na cyklus (NF
předpisy):

0 kg - 0 kg

 Kapacita zchladování-
zmrzování na cyklus (UK
předpisy):

120 kg - 100 kg

Chladicí údaje

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

Kompatibilní chladící plyn: R404A; R452A

Typ kondenzační jednotky:

Doporučený chladicí výkon: 8070 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) - přívodní:

22 mm

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

ISO Certifikáty



SkyLine Chills

Šokový zchlazovač / Zmrzovač
150/120 kg, 20xGN2/1, bez agregátu

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

Udržitelnost

Proudové zatížení: 13.5 Amps



SkyLine Chills

Šokový zchlazovač / Zmrzovač
150/120 kg, 20xGN2/1, bez agregátu

Příslušenství v ceně

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

Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN PNC 880294
- pro zchlazovač
- 6-bodová sonda pro zchlazovač/
zmrzovač PNC 880566
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro
zchlazovač/zmrzovač PNC 880567
- 3-bodová sonda pro zchlazovač/
zmrzovač PNC 880582
- Chladící jednotka VZDUCHEM
chladená pro zchlazovač/zmrzovač
20x2/1 150kg - R452a PNC 881269
- Chladící jednotka VODOU chladená
pro zchlazovač/zmrzovač 20x2/1
150kg - R452a PNC 881270
- Zavážecí klec pro GN 2/1 rošty,
(pouze pro skříňe řady HD 650/1400 I) PNC 881449
- 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 vozík s integrovanou klecí,
15x2/1 - rozteč 84mm PNC 922686
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele
(do 30kg) - pro 20xGN2/1 PNC 922711
- Držák teplotní sondy pro tekuté
pokrmy. Držák se jednoduchým
způsobem připevní na konstrukci
vodicích lišť na plechy/GN nádoby
bez nutnosti použití náradí. PNC 922714
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí,
20xGN2/1 - rozteč 63mm PNC 922757
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí,
16xGN2/1 - rozteč 80mm PNC 922758
- Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke
konvektomatu a zchlazovači
20xGN2/1, rozteč 85mm PNC 922760
- Zavážecí vozík s klecí na 16
pekařských plechů 400x600mm,
rozteč 80mm, ke konvektomatu a
zchlazovači 20xGN2/1 PNC 922762
- Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke
konvektomatu a zchlazovači
20xGN2/1, rozteč 66mm PNC 922764