



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 zchladzování a teplo Hot cyklus); Speciální cykly (Cruise, rychlé rozmrzání, Sushi & Sashimi, zchladení 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)

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 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 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.
- Skladování při +3°C po zchladzování nebo při -22°C po zmrzování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- 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 zchladzení (vyžaduje použití pokrmové sondy), Patent EP1716769B1
 - Rychlé rozmrzování
 - 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 vytváření 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 odmrzování 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)



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

- 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 ventilátory 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. 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, 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.
- 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 mrkvě).

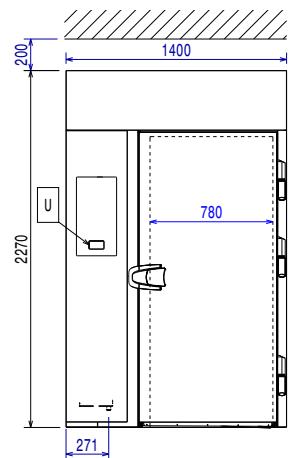
Příslušenství v ceně

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

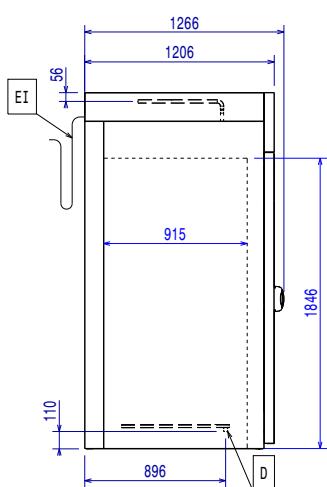
Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN PNC 880294 □
- pro zchlazovač
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchlazovač/zmrzovač PNC 880567 □
- 3-bodová sonda pro zchlazovač/
zmrzovač PNC 880582 □

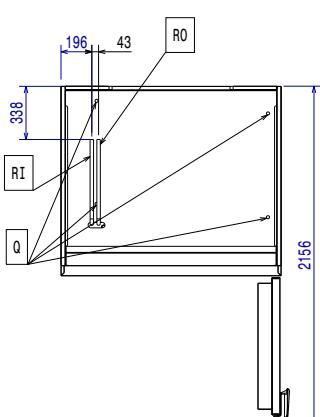
- Chladící jednotka VZDUCHEM chlazená pro zchlazovač/zmrzovač 20x2/1 1150kg - R452a PNC 881269 □
- Chladící jednotka VODOU chlazená pro zchlazovač/zmrzovač 20x2/1 150kg - R452a PNC 881270 □
- Zavážecí klec pro GN 2/1 rošty, (pouze pro skříň řady HD 650/1400 l) PNC 881449 □
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, 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 použítí 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 □



Zepředu



Boční



Shora

EI = Elektrické napojení
RO = Napojení externí jednotky

Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje

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

Napětí:

Příkon max: 6.4 kW

Odtávací výkon:

Odtávání - příkon: 6.4 kW

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)

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

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



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

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 chladící plyn:

R404A; R452A

ISO Certifikáty

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

Udržitelnost

Proudové zatížení:
13.5 Amps

Příslušenství v ceně

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

Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN PNC 880294
- pro zchlazovač
- Sada - 3x 1-bodová sonda pro PNC 880567
zchlazovač/zmrzovač
- 3-bodová sonda pro zchlazovač/ PNC 880582
zmrzovač
- Chladící jednotka VZDUCHEM PNC 881269
chlazená pro zchlazovač/zmrzovač
20x2/1 150kg - R452a
- Chladící jednotka VODOU chlazená PNC 881270
pro zchlazovač/zmrzovač 20x2/1
150kg - R452a
- Zavážecí klec pro GN 2/1 rošty, PNC 881449
(pouze pro skříň řady HD 650/1400 I)
- 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
- 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
pokrmy. Držák se jednoduchým
způsobem připevní na konstrukci
vodicích lišť na plechy/GN nádoby
bez nutnosti použití náradí.
- 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