

SkyLine Chills Šokový zchlazovač / Zmrazovač 20GN1/1 100/85 kg, bez agregátu, UV lampa

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



727875 (EBFA2IURE)

SkyLine Chills, zchlazovač/
zmrazovač, 20x1/1
(100kg/85kg), bez agregátu,
UV lampa

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 basketové 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 zbývajících času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0).

Automatické a ruční odmrazování a sušení.

UV lampa pro sterilizační cyklus.

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.

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 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.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra přeslušenství).
- 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, odvlhčení a sterilizace komory pomocí UV lamp.
- 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]
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro GN nádoby/plechy, pekařské plechy nebo zmrzlinové vaničky.

SCHVÁLENO: _____

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, bežešvé, 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 zárážka udržuje otevřené dveře, když se zchlazovač nepoužívá, pro zamezení vzniku nepříjemných pachů.
- Automaticky vyhřívaný rám dveří.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

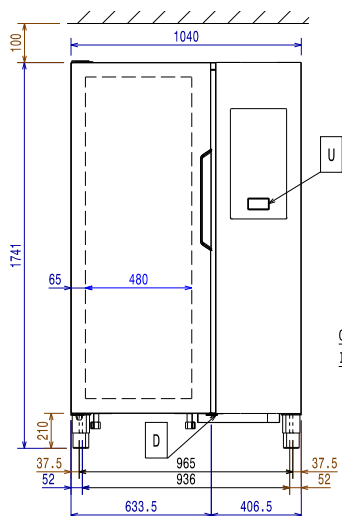
- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních 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

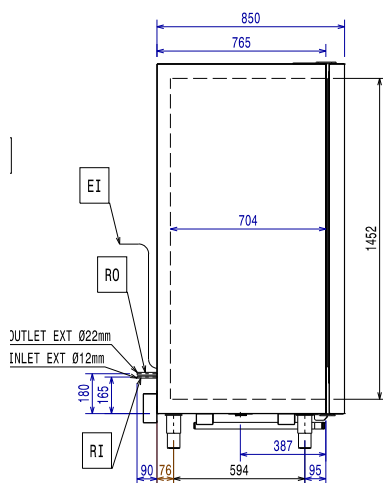
- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22°C po zmrazování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úsporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje 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

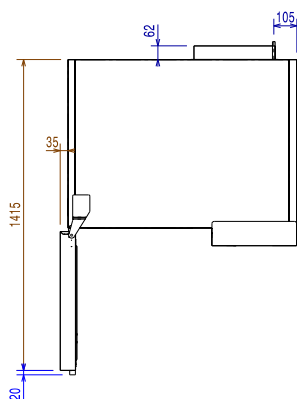
Zepředu



Boční


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

Shora


Elektro
Napětí:

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

727875 (EBFA21URE)
Příkon max: 3 kW

Odtávací výkon:

3 kW

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:
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
Panty dveří: Vlevo

Vnější rozměry, Šířka 1040 mm

Vnější rozměry, Hloubka 850 mm

Vnější rozměry, Výška 1741 mm

Netto váha: 200 kg

Převážná váha: 233 kg

Převážný objem: 2.41 m³
Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (NF předpisy):

0 kg - 0 kg

Kapacita zchlazování-zmrazování na cyklus (UK předpisy):

100 kg - 85 kg

Chladicí údaje

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

Kompatibilní chladicí plyn: 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

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

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



Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Chills
Šokový zchlazovač / Zmrazovač 20GN1/1
100/85 kg, bez agregátu, UV lampa

Udržitelnost

Proudové zatížení: 6.4 Amps

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
- Chladicí jednotka, VZDUCHEM chlazená, pro zchlazovač/zmrazovač 20x1/1 - R452a PNC 881223
- Chladicí jednotka, vodou chlazená, pro zchlazovač/zmrazovač 20x1/1, R452a PNC 881228
- Chladicí jednotka VZDUCHEM/ VODOU chlazená pro zchlazovač/ zmrazovač 20x1/1 100kg - R452a PNC 881230
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264
- Konektivita jednotka HUB - SIM (router) Ethernet + Wifi + 4G (UE) PNC 922399
- Konektivita jednotka HUB - LAN (router) Ethernet + Wifi PNC 922412
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683
- 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