

## SkyLine Chills

### Šokový zchlazovač/zmrazovač 100/70 kg, 10 GN2/1, UV lampa

POL. #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

PROJEKT # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**727876 (EBFA12URE)**

 SkyLine Chills, zchlazovač/  
 zmrazovač, 10x2/1  
 (100kg/70kg), UV lampa

## Zkrácená specifikace

### Položka č.

Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny.

Vhodný pro 10 GN2/1 nebo pekařské plechy 600x800 mm nebo 36 nádob na zmrazlení o hmotnosti 5 kg (165x360x125h mm).

Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrazování 70 kg

OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru

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, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrazlina, jogurt a čokoláda)

Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrazování, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub-oblibené 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

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

Vestavěná chladicí jednotka

Chladivo: R452a

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

## Hlavní funkce a vlastnosti

- Zchlazovací cyklus: 100 kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut.
- Zchlazování (+10°C až -41°C) s automatickými přednastavenými programy:
  - Soft: teplota vzduchu v komoře 0°C; vhodné pro menší porce a jemné pokrmy
  - Hard: teplota vzduchu v komoře -20°C; vhodné pro větší kusy a hutnější pokrmy
- 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 nepřetržitě 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 (patentováno EP1716769B1): automatické nastavení parametrů pro nejrychlejší zchlazení (vyžaduje použití pokrmové sondy)
  - Kynárna: režim pro co nejeфективnější kynutí těst
  - Zpožděné/řízené kynutí
  - Rychlé rozmrazení
  - Sushi&Sashimi (pro potraviny s možným výskytem anisakiózy)
  - zchlazování Sous-vide
  - Zmrazlina
  - Jogurty
  - Čokoláda
- 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.
- OptiFlow systém rozvádění vzduchu: systém pro dosažení maximální rovnoměrnosti zchlazování/ohřevu a řízení teploty díky speciálnímu tvaru komory v kombinaci s vysoce přesným ventilátorem s proměnlivou rychlostí.
- Ventilátor: 7 rychlostí, s funkcí automatické brzdy, kdy dojde k zastavení otáčení za méně než 5 vteřin po otevření dveří.
- 3-bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra přesnosti).
- Zbývající čas úpravy u sondou řízených cyklů

## SCHVÁLENO:

- využívající umělou inteligenci (ARTE 2.0 Algorithm for Remaining Time Estimation patent US7971450B2 a příbuzné skupiny) pro efektivnější plánování práce.
- Nastavitelné funkce předchlazení a předehtátí.
- Automatické i manuální odmrazování, odvlhčení a sterilizace komory pomocí UV lamp.
- Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná pro 10 roštů/nádob GN 2/1 (29 pozic s roztečí po 30 mm), pro 10 roštů nebo pekařských plechů 600x400mm (29 pozic s roztečí po 30 mm) nebo pro 36 nádob na zmrzlinu o objemu 5kg každá (ŠxHxV 165x360x125mm).
- Klimatická třída 5: garantovaný výkon do okolní teploty +43° C.
- Pracovní teplota od +90°C do +3°C v režimu zchlazování nebo do -41°C v režimu zmrazování.
- 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 plytvání 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).

## Konstrukce

- Zabudovaná chladicí jednotka.
- Přátelský k životnímu prostředí: chladiivo R452a.
- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozi povrchovou ochranou.
- Motor a ventilátor s ochranou proti vodě IP54.
- 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 vyhříváný rám dveří.
- Bez nutnosti napojení na vodu. Odpadní vodu lze odvádět přímo do odpadu nebo sběrné nádoby (objednává se zvlášť).

## 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.)
- 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.

## Příslušenství v ceně

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

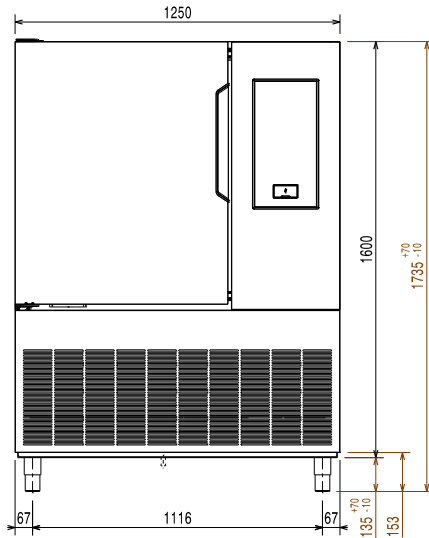
## Extra příslušenství

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchlazovač PNC 880294
- Vnitřní vedení/ližiny pro zavázací klec 10xGN2/1, zchlazovače/zmrazovače PNC 880563
- 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 5ti nerezových postranních vodičích pro 10xGN2/1, zchlazovače/ zmrazovače PNC 880588
- Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače PNC 880589
- Sada 6 koleček pro zchlazovače/ zmrazovače 10x2/1 PNC 881285
- 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
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175
- 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 - smažicí 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

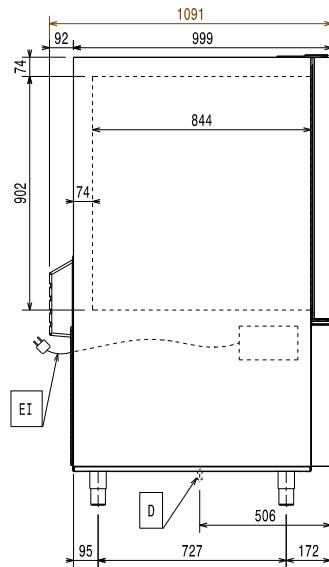


- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 PNC 922326   
(pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).
- Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť).  
Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů masa; 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
- Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm PNC 922603
- Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm PNC 922604
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922609
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922627
- Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače PNC 922650
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- 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
- 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
- Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt PNC 925008
- 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

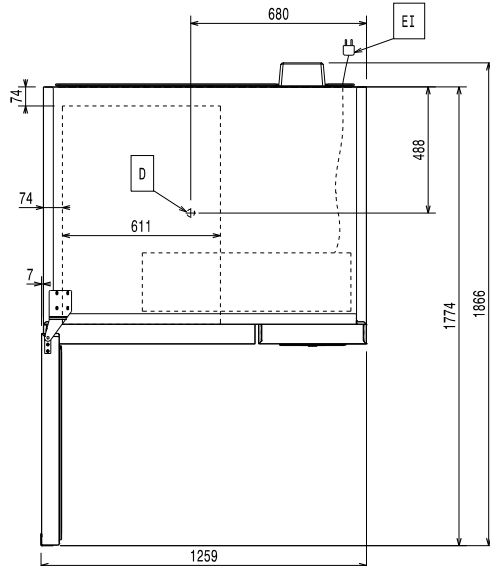
Zepředu



Boční


 D = Odpad  
 EI = Elektrické napojení

Shora


**Elektro**

|                                      |                    |                       |
|--------------------------------------|--------------------|-----------------------|
| <b>Napětí:</b>                       | 727876 (EBFA12URE) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| <b>Příkon max:</b>                   |                    | 5.5 kW                |
| <b>Odtávání - příkon:</b>            |                    | 1.9 kW                |
| <b>Nutný vypínač v dosahu stroje</b> |                    |                       |

**Voda:**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <b>Odpad průměr:</b> | 1 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:**

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Max. kapacita:</b> | 100 kg                  |
|                       | GN 1/1;GN               |
|                       | 2/1;600x400;600x800;Ice |
|                       | Cream                   |

**Typ nádoby**

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks</b> | ISO 9001; ISO 14001 |
|---|---------------------|

**Hlavní informace**

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| <b>Dveřní závěsy:</b>          |                     |
| <b>Vnější rozměry, Šířka</b>   | 1250 mm             |
| <b>Vnější rozměry, Hloubka</b> | 1092 mm             |
| <b>Vnější rozměry, Výška</b>   | 1735 mm             |
| <b>Netto váha:</b>             | 279 kg              |
| <b>Přepravní váha:</b>         | 329 kg              |
| <b>Přepravní objem:</b>        | 2.92 m <sup>3</sup> |

**Chladicí údaje**

Zabudovaný kompresor a chladicí jednotka.

|   |        |
|---|--------|
| <b>Chladicí výkon při vypařovací teplotě:</b> | -20 °C |
|---|--------|

**Typ kondenzační jednotky:**

**Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1095)**

|   |         |
|---|---------|
| <b>Čas chlazení cyklu (z +65°C na +10°C):</b>     | 95 min  |
| <b>Kapacita při max. naplnění (chlazení):</b>     | 100 kg  |
| <b>Čas zmrazovacího cyklu (z +65°C na -18°C):</b> | 247 min |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kapacita při max. naplnění (zmrazování):</b> | 60 kg |
|---|-------|

Test se provádí ve zkušební místnosti při okolní teplotě 30°C za účelem chlazení / zmrazení (+10°C / -18°C) plně naložené komory stroje 40 mm hlubokými nádobami, které jsou rovnoměrně naplněny bramborovou kaší do výšky 35 mm, při počáteční teplotě mezi 65°C a 80°C během 120 / 270min.

**ISO Certifikáty**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>ISO Standardy:</b> | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |
|-----------------------|---|

**Udržitelnost**

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Typ chladiva:</b>                            | R452A         |
| <b>GWP index:</b>                               | 2141          |
| <b>Chladicí výkon:</b>                          | 6790 W        |
| <b>Hmotnost chladiva:</b>                       | 3000 g        |
| <b>Spotřeba energie na cyklus (chlazení):</b>   | 0.0708 kWh/kg |
| <b>Spotřeba energie na cyklus (zmrazování):</b> | 0.2016 kWh/kg |

**Příslušenství v ceně**

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

**Extra příslušenství**

- Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchlazovač PNC 880294
- Vnitřní vedení/ližiny pro zavázací klec 10xGN2/1, zchlazovače/zmrazovače PNC 880563
- 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 5ti nerezových postranních vodičích pro 10xGN2/1, zchlazovače/zmrazovače PNC 880588
- Sada pro ukotvení nohou, zchlazovače/zmrazovače PNC 880589
- Sada 6 koleček pro zchlazovače/zmrazovače 10x2/1 PNC 881285
- 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
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175
- 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 - smažicí 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, příčné, sada 6ks PNC 922328
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček 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
- Zavázací klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm PNC 922603
- Zavázací klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm PNC 922604
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922609
- Zavázací vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922627
- Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače PNC 922650
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodičích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí. PNC 922714
- 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
- Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt PNC 925008
- 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