



SkyLine Chills Šokový zchlazovač/zmrzavovač 30/30 kg, 6 GN1/1, pro věž, LEVÉ dveře



727906 (EBFA6IWHE)

SkyLine Chills, zchlazovač/
zmrzavovač, 6x1/1
(30kg/30kg), do věže, levé
pantry

Zkrácená specifikace

Položka č.

Šokový zchlazovač/zmrzavovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. čeština.

Vhodný pro 6 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm nebo 9 nádob na zmrzlino o hmotnosti 5 kg (165x360x125 mm).

Kapacita: zchlazování 30 kg; zmrzavání 30 kg

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

Zchlazovací/zmrzavací 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, zmrzavání, skladování, turbo zchlazení a teplé LiteHot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrzání, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda)

Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrzavání, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub-oblibené pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner, SkyDuo pro připojení ke SkyLine konvektomatů

Odhad zbyvajícího času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0)

Automatické 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

Vestavěná chladicí jednotka

Chladivo: R452a

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

Vhodný pro instalaci do sestavy s konvektomatem 6 GN1/1.

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. čeština), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Zchlazovací cyklus: 30kg 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 zmrzavací cyklus (z +10°C na -41°C): univerzální nastavení pro zmrzavání 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 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 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)
 - Kynárná: režim pro co nejfektivnější kynutí těst
 - Zpozděně/řízené kynutí
 - Rychlé rozmrzování
 - Sushi&Sashimi (pro potraviny s možným výskytem anisakiózy)
 - zchlazování Sous-vide
 - Zmrzlina
 - Jogurty
 - Čokoláda
- 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 - 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/ohrevu a řízení teploty díky speciálnímu tvaru komory v kombinaci s vysoce přesným ventilátorem s proměnlivou rychlosí.
- Ventilátor: 7 rychlosí, 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

SCHVÁLENO:

- přesnost měření a bezpečnost pokrmu (extra příslušenství).
- Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů.
- 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.
- Nastavitelné funkce předchlazení a předehřátí.
- Automatické i manuální odmrzování a sušení.
- 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.
- 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, návod k obsluze a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Vnitřní vedení s variabilním nastavením: 6xGN1/1 (12 pozic s roztečí 30mm) nebo 6x 600x400mm (12 pozic s roztečí 30mm) nebo 9 vaniček na 5kg zmrzliny každá (165x360x125mm).
- Vhodné pro instalaci do věže s konvektomatem, vč. instalaci sady.
- 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 zmrzování.

Konstrukce

- Zabudovaná chladicí jednotka.
- Přátelský k životnímu prostředí: chladivo R452a.
- Solenoidový ventil pro automatickou regulaci tlaku plynu v termodynamickém okruhu.
- Hlavní komponenty z ušlechtilej nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozní 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 zárazka udržuje otevřené dveře, když se zchlazovač nepoužívá, pro zamezení vzniku nepříjemných pachů.
- Automaticky vyhřívaný rám dveří.
- Bez nutnosti napojení na vodu.
Odpadní vodu lze odvádět přímo do odpadu nebo sběrné nádoby (objednává se zvlášť).

Udržitelnost

- Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22°C po

zmrazování; automaticky aktivováno na konci každého cyklu, vede k úšporám energií a zachování konečné teploty (lze aktivovat i manuálně).

- 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).
- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.



Příslušenství v ceně

- 1 z Sada rámu k instalaci do věže, konvektomat 6x1/1 na zchladzovač/zmrzavovač 6x1/1 (v. 100mm) PNC 880565
- 1 z 3-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač PNC 880582

Extra příslušenství

• Rošt pekařský (400x600mm) - RILSAN - pro zchladzovač	PNC 880294	<input type="checkbox"/>	• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• 6-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač	PNC 880566	<input type="checkbox"/>	• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák 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	<input type="checkbox"/>
• Sada - 3x 1-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač	PNC 880567	<input type="checkbox"/>	• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití rostu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Horní pracovní deska, zchladzovače/zmrzavovače 6xGN1/1	PNC 880581	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, roteč 65mm	PNC 922601	<input type="checkbox"/>
• 3-bodová sonda pro zchladzovač/zmrzavovač	PNC 880582	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>
• Sada 5ti nerezových postranních vodicích lišt pro 6&10xGN1/1, zchladzovače/zmrzavovače	PNC 880587	<input type="checkbox"/>	• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchladzovače	PNC 922608	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, zchladzovače/zmrzavovače	PNC 880589	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchladzovače	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Sada 4 koleček pro zchladzovače ve věži s konvektomatem.	PNC 880676	<input type="checkbox"/>	• Banketový klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65m, konvektomaty a zchladzovače	PNC 922648	<input type="checkbox"/>
• Sada 4 koleček pro zchladzovače/zmrzavovače	PNC 881284	<input type="checkbox"/>	• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchladzovače	PNC 922649	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití rostu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádobky bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - smažící 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	<input type="checkbox"/>	• Grilovací táhlí GN1/1, obostranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
			• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
			• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
			• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>


SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzavovač 30/30 kg, 6 GN1/1, pro věž, LEVÉ dveře

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.



SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzovač 30/30
kg, 6 GN1/1, pro věž, LEVÉ dveře

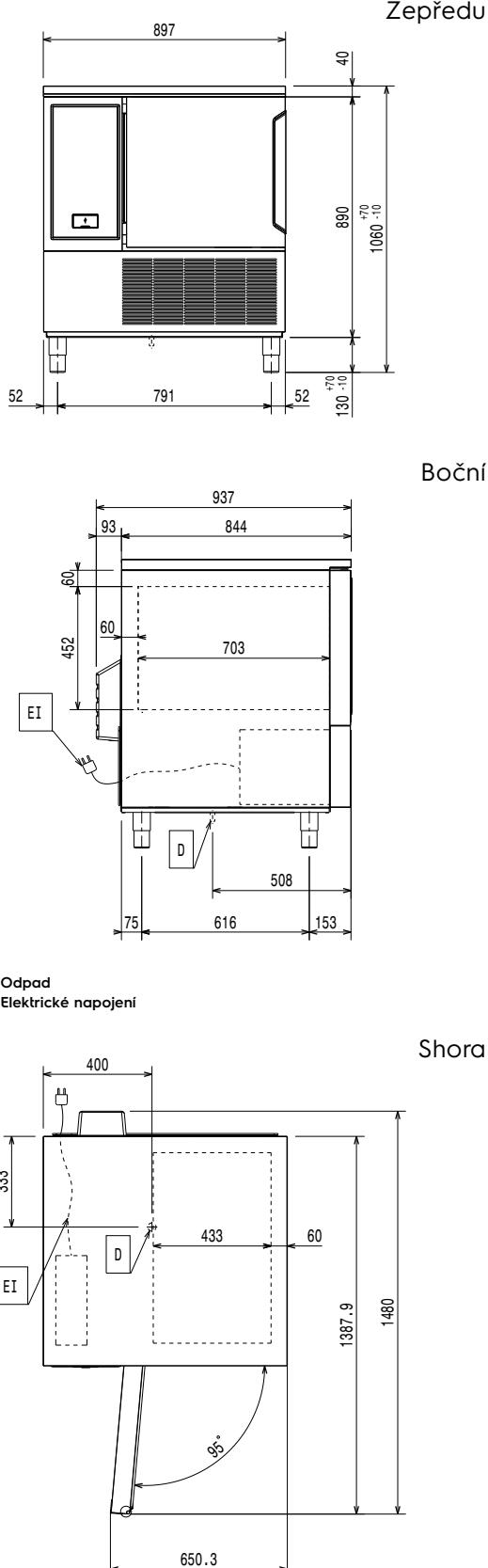
- GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925012
- GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks PNC 925013
- GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925014



SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzovač 30/30 kg, 6 GN1/1, pro věž, LEVÉ dveře

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2024.04.22


Elektro
Napětí:
727906 (EBFA61WHE)
380-415 V/3N ph/50 Hz
2.7 kW
Příkon max:
1 kW
Odtávání - příkon:
Nutný vypínač v dosahu stroje.
Voda:
Odpad průměr:
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:
Max. kapacita:
30 kg
Typ nádoby
600x400; GN 1/1; Na zmrzlinu
Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks
6
Hlavní informace
Dveřní závěsy:
Vnější rozměry, Šířka
897 mm
Vnější rozměry, Hloubka
937 mm
Vnější rozměry, Výška
1020 mm
Netto váha:
165 kg
Přepravní váha:
183 kg
Přepravní objem:
1.2 m³
Chladicí údaje
Zabudovaný kompresor a chladicí jednotka.
Chladicí výkon při vypařovací
-20 °C
teplo:
vzduch
Typ kondenzační jednotky:
Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1095)
Čas zchladzovacího cyklu (z +65°C na +10°C):
74 min
Kapacita při max. naplnění (zchladzování):
30 kg
Čas zmrzavacího cyklu (z +65°C na -18°C):
264 min
Kapacita při max. naplnění (zmrzování):
30 kg

Test se provádí ve zkušební míístnosti při okolní teplotě 30°C za účelem zchladzení / zmrzení (+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
ISO Standardy:
**ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;
ISO 50001**
Udržitelnost
Typ chladiva:
R452A
GWP index:
2141
Chladicí výkon:
2970 W
Hmotnost chladiva:
1150 g
Spotřeba energie na cyklus (zchladzování):
0.0921 kWh/kg
Spotřeba energie na cyklus (zmrzování):
0.2253 kWh/kg
SkyLine Chills
Šokový zchladzovač/zmrzovač 30/30 kg, 6 GN1/1, pro věž, LEVÉ dveře

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2024.04.22

