

SkyLine Chills

Sokkoló hűtő/fagyasztó 10GN1/1 50/50 kg (R290)

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



725545 (EBFA11E)

SkyLine Chill S sokkoló hűtő-fagyasztó, 50/50 kg, 10 GN 1/1 vagy 600x400 mm (29 szint, 30mm sántavolság), érintőképernyős vezérlés, R290

Rövid leírás

Termék szám

Sokkoló hűtő fagyasztó nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- 10 GN1/1 vagy 600x400 mm tálcákhoz. Akár 18 db 5kg-os jégkrém tégelyhez (165x360x125h mm)

- Kapacitás: 50 kg hűtés, 50 kg fagyasztás

- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel

- Hűtési ciklusok: Automata program (10 étekkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 receptet is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (kímélő hűtés, erős hűtés, fagyasztás, hőn tartás, turbó hűtés, lite hot ciklus). Speciális ciklusok (Cruise, kelesztés, késleltetett kelesztés, gyors kiolvasztás, Sushi&Sashimi, sous vide hűtés, jégkrém, joghurt, csokoládé)

- Különleges funkciók: MultiTimer hűtés/fagyasztás, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine sütőkkel történő összehangolt működésért

- Becsült hátralévő idő kijelzés maghőmérő vezérelt ciklusok esetén mesterséges intelligencia segítségével (ARTE 2.0)

- Automatikus és manuális leolvasztás és szárítás

- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez

- 3-szenzoros maghőmérő

- Lekerekített belső sarkok

- Beépített aggregát

- R290 hűtőközeg

- Garantált működés akár +43°C környezeti hőmérsékletben is (5. klíma osztály)

- Konnektivitásra előkészítve (opcionális): valós idejű hozzáférést biztosít a készülékhez, lehetőséget nyújt receptek megosztására és információk, például állapot, statisztikák, HACCP-adatok és fogyasztás figyelésére, valamint szervizriasztások fogadására.

Fő jellemzők

- Gyorshűtési ciklus: 50 kg +90°C-ról +3°C-ra kevesebb, mint 90 perc alatt.
- Fagyasztó ciklus: 50 kg 90°C-ról akár -41°C-ra.
- X-Freeze fagyasztó ciklus (+10°C / -41°C): ideális minden fajtájú ételhez (nyers, félig vagy teljesen elkészített).
- Lite-hot ciklus (+40°C / -18°C): ideális a kímélő melegítési előkészületekhez.
- A hőntartás - hűtés esetén +3°C-on vagy fagyasztás esetén -22°C-on - automatikusan aktiválódik minden ciklus végén, ezzel energiát takarít meg, valamint tartja a célhőmérsékletet (manuálisan is lehet aktiválni).
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagyalt tégelyekhez.
- Turbo hűtés: a hűtő a kívánt hőmérsékleten folyamatosan működik; ideális a folyamatos termeléshez.
- Automatikus mód 10 ételcsaláddal (hús, szárnyas, hal, szószok és levesek, zöldségek, tészta/rizs, kenyér, sós és édes tészták, desszertek, üdítők), több, mint 100 különböző előre-beállított variációval. Az automatikus fázisnál a sokkoló hűtő a behelyezett étel méretének, mennyiségének és típusának megfelelően optimalizálja a hűtési folyamatot a kiválasztott eredmény eléréséhez. A hűtési paraméterek valós idejű áttekintése. Termékcsaládonként 70 verziót lehet személyre szabni és elmenteni.
- Ciklusok+: - Cruise ciklus, mely automatikusan beállítja a paramétereket a leggyorsabb és legjobb minőségű gyorsfűtéshez (maghőmérő alapján működik) - Kelesztés - Késleltetett kelesztés - Gyors kiolvasztás - Sushi és Sashimi (anisakis mentes étel) - Sous-vide hűtés - Fagyalt - Joghurt - Csokoládé
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sokkoló hűtő memóriájában, így pontosan ugyanazt a beállítást bármikor megismételheti. A programok 16 különböző kategóriába csoportosíthatók be. 16 lépcsős gyorsfűtési programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 20 különböző hűtési ciklust irányíthat egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- OptiFlow légkeringetés: maximális teljesítmény a hűtési/sütési egyenletesség, valamint a hőmérséklet szabályzás terén, a speciális kialakítású kamárnak és a változatható sebességű ventilátornak köszönhetően.
- 7 választható sebességű ventilátor. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- 3 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz.
- Hátralévő idő becslése a maghőmérő által irányított ciklusokhoz: mesterséges intelligencia technológia alapján működik (ARTE 2.0), egyszerűbbé teszi a konyhai folyamatok tervezését.
- Személyreszabható elő-hűtési és előmelegítési funkciók.
- Automatikus és manuális leolvasztás és szárítás.

Jóváhagyás

- A teljesítmény max. +43°C-os környezeti hőmérséklet esetén garantált (5-ös klímaosztály).

Konstrukció

- Beépített hűtőegység.
- Szolenoid szelep a termodinamikusan körben lévő gáznyomás automatikus kezeléséhez.
- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárolgató rozsdásodás elleni védelemmel.
- IP54 védettségű motorok és ventilátorok.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- Kivehető mágneses ajtótolmítás higiénikus tervezéssel.
- Lengőajtós paneleken keresztül lehetővé teszi hozzáférni az elpárolgatóhoz tisztítás céljából.
- Ajtó távtartó az ajtó nyitvatartása érdekében a rossz szagok keletkezésének elkerüléséhez.
- Automatikusan fűtött ajtókeret.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- A kezelői felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplónaként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, hűtési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz.
- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fagyasztás megjelenítés a ciklus végén.

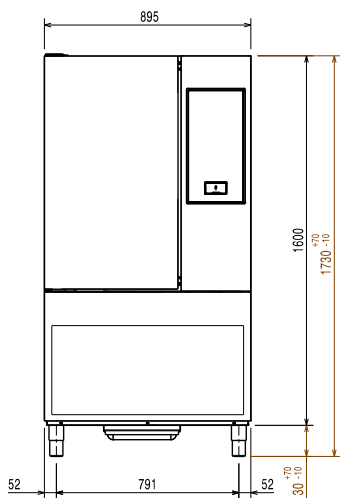
Fenntarthatóság

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.

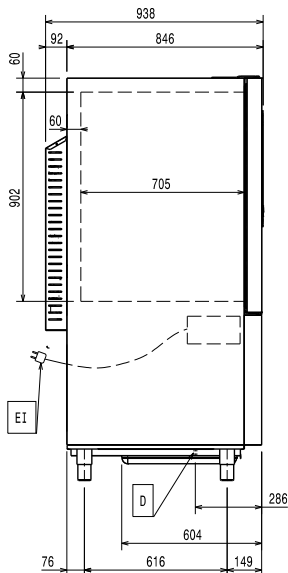
Opcionális tartozékok

• Bekocsizható regál support 10 gn 1/1 sokkolóhoz	PNC 880564	☐
• 3 db. Egyszenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz	PNC 880567	☐
• 5 db. Rm acél sín 6-10 GN 1/1 sokkoló fagyasztóhoz	PNC 880587	☐
• Peremes láb sokkoló fagyasztóhoz	PNC 880589	☐
• 4 db. Kerék sokkoló fagyasztóhoz	PNC 881284	☐
• Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1	PNC 922017	☐
• AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1	PNC 922062	☐
• AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm	PNC 922264	☐
• Konnektivitás hub (SIM) Router Ethernet + WiFi + 4G (UE)	PNC 922399	☐
• Konnektivitás hub (LAN) Router Ethernet + WiFi	PNC 922412	☐
• IoT module One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként)	PNC 922421	☐
• Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz	PNC 922435	☐
• Tálcatartó regál kerekkel 10 GN 1/1 - 65 mm szintáv	PNC 922601	☐
• Állványos kocsi, 8-1/1, (sintávolság: 80 mm)	PNC 922602	☐
• Állványos kocsi, 10-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, szintávolság 80 mm	PNC 922608	☐
• Szállítókocsi állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1	PNC 922626	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 30 tányér, 65 mm szintávolság	PNC 922648	☐
• Tányértartó állványos kocsi, 10-1/1, 23 tányér, 85 mm szintávolság	PNC 922649	☐
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	☐

Előlnézet

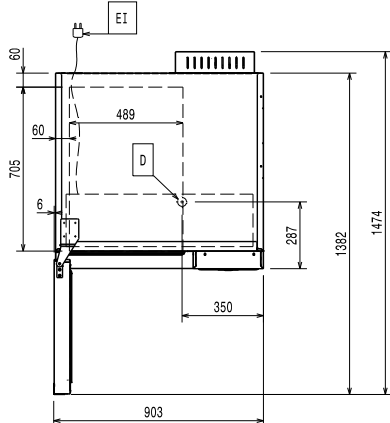


Oldalnézet



D = Leürítés
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Circuit breaker required

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Fűtési teljesítmény: 1.8 kW

Víz:

Leürítő cső méret: 1"1/2

Installáció:

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapacitás:

Max. terhelhetési kapacitás: 50 kg

Rácsok száma/típusa: 10 (GN 1/1; 600x400)

Medencék száma és típusa: 14 (360x250x80h)

Technikai információ:

[NOT TRANSLATED]	Bal oldal
Külső méretek, szélesség:	895 mm
Külső méretek, mélység:	939 mm
Külső méretek, magasság:	1731 mm
Nettó súly:	205 kg
Szállítási súly:	254 kg
Szállítási térfogat:	1.98 m ³
Pozíciók száma és szintávolság:	29; 28.5 mm

Hűtési adat

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Hűtési teljesítmény az elpárologatási hőmérsékletnél: -10 °C

Működési hőmérséklet, min.: 16 °C

Működési hőmérséklet, max.: 40 °C

Kondenzátor hűtési módja: levegő

Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10° C): 74 min

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10° C): 50 kg

Fagyasztási ciklus idő (+65°C to -18°C): 255 min

Teljes kapacitás (fagyasztás): 50 kg

ISO tanúsítványok

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Fenntarthatóság

Hűtőközeg típus:	R290
GWP index:	3
Hűtési teljesítmény:	7255 W
Hűtőközeg tömege (1. egység, 2. egység):	150g; 150g
Energia fogyasztás, ciklus (hűtés):	0.0836 kWh/kg
Energia fogyasztás, ciklus (fagyasztás):	0.2508 kWh/kg