

SkyLine Chills Sokkoló hűtő-fagyasztó, 10GN2/1 100/70 kg

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



727740 (EBFA12E)

Skyline Chills sokkoló
fagyasztó 100/70kg, 10 GN
2/1 vagy 600x400mm (29
sinköz 30mm szintávolság)
érintőképernyős vezérlés

Rövid leírás

Termék szám

Sokkoló hűtő fagyasztó nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- 10 GN2/1 vagy 600x400 mm tálcákhoz. Akár 36 db 5kg-os jégkrém tégelyhez (165x360x125h mm)

- Kapacitás: 100 kg hűtés, 70 kg fagyasztás

- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel

- Hűtési ciklusok: Automata program (10 étekkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (kímélő hűtés, erős hűtés, fagyasztás, hön tartás, turbó hűtés, light hot ciklus). Speciális ciklusok (Cruise, készítés, késleltetett készítés, 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

- R452a hűtőközeg

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

Fő jellemzők

- Gyorshűtési ciklus: 100 kg +90°C-ról +3°C-ra kevesebb, mint 90 perc alatt.
- 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).
- Turbo hűtés: a hűtő a kívánt hőmérsékleten folyamatosan működik; ideális a folyamatos termeléshez.
- Automatikus mód 10 ételcsaláddal (hús, szárnyas, hal, szósok 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. Terméksaládonként 70 verziót lehet személyre szabni és elmenteni.
- Ciklusok+: - Cruise ciklus, mely automatikusan beállítja a paramétereket a leggyorsabb és legjobb minőségű gyorsításhoz (maghőmérő alapján működik) - Készítés - Késleltetett készítés - Gyors kiolvasztás - Sushi és Sashimi (anisakis mentes étel) - Sous-vide hűtés - Fagylalt - 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 csoportosíthatóak be. 16 lépcsős gyorsítási 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 szabályozás 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.
- A teljesítmény max. +43°C-os környezeti hőmérséklet esetén garantált (5-ös klímaosztály).
- [NOT TRANSLATED]

Jóváhagyás

- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagyalt téglékhez.

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 ajtózártás higiénikus tervezéssel.
- Lengőajtós panelen 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 kezelő felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplóként 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 fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

Fenntarthatóság

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.

Szállított tartozékok

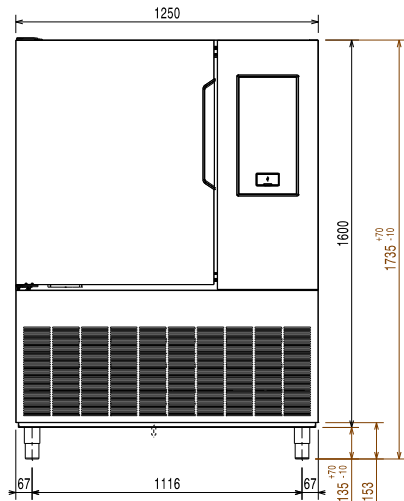
- 1 3 szenzoros maghőmérő sokkoló PNC 880582 fagyasztóhoz

Opcionális tartozékok

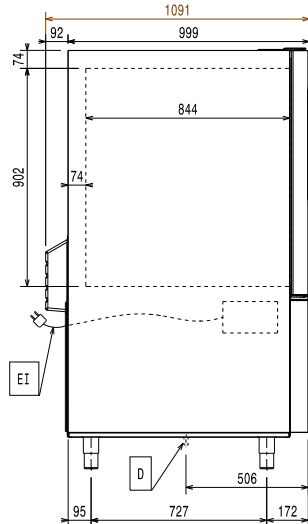
- Rilsan cukrászati rácspolc sokkolóhoz - 400x600 mm PNC 880294 ☐
- Bekocsizható regál support 10 gn 2/1 sokkolóhoz PNC 880563 ☐
- 3 db. Egyszennyezés maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880567 ☐
- 3 szenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880582 ☐

- 5 db. Rm acél sín 6-10 GN 2/1 sokkoló fagyasztóhoz PNC 880588 ☐
- Peremes láb sokkoló fagyasztóhoz PNC 880589 ☐
- 6 db kerék 10 GN 2/1 sokkoló fagyasztóhoz PNC 881285 ☐
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1 PNC 922017 ☐
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062 ☐
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1 PNC 922076 ☐
- 1 pár AISI304 rm acél rácspolc PNC 922175 ☐
- 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 kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz PNC 922421 ☐
- SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való. PNC 922439 ☐
- Állványos kocsi, 10-2/1, (sintárvolság: 65 mm) PNC 922603 ☐
- Állványos kocsi, 8-2/1, (sintárvolság: 80 mm) PNC 922604 ☐
- Állványos kocsi, 10-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sintárvolság 80 mm PNC 922609 ☐
- Szállítókosz állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN2/1 PNC 922627 ☐
- Tányértartó állványos kocsi, 10-2/1, 51 tányér, 75 mm sintárvolság PNC 922650 ☐
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714 ☐

Előlnézet

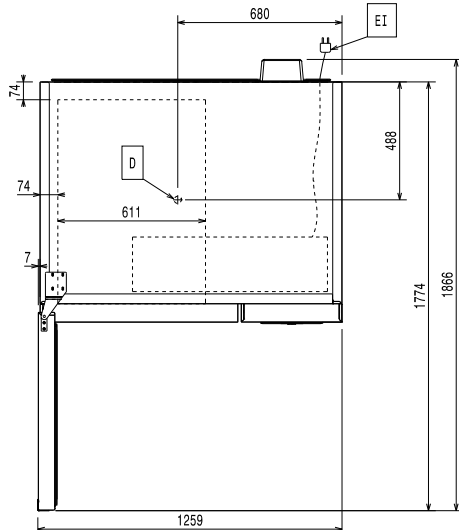


Oldalnézet



D = Leürítés
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Felvett teljesítmény: 5.5 kW

Fűtési teljesítmény: 1.9 kW

Víz:

Leürítő cső méret: 1 1/2"

Installáció:

Rés: 5 cm mindkét oldalon és hátul.
 Kérjük, olvassa el és kövesse a használati utasításban leírt részletes installációs utasításokat.

Kapacitás:

Max. terhelhetési kapacitás: 100 kg

Rácsok száma/típusa: 10 (GN 2/1; 600x800)

Medencék száma és típusa: 21 (360x250x80h)

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:

Külső méretek, szélesség: 1250 mm

Külső méretek, mélység: 1092 mm

Külső méretek, magasság: 1735 mm

Nettó súly: 278 kg

Szállítási súly: 325 kg

Szállítási térfogat: 2.92 m³

Hűtési adat

Beépített kompresszor és hűtőegység.

Hűtési teljesítmény az elpárologtatási hőmérsékletnél: -20 °C

Kondenzátor hűtési módja: levegő

Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)

Az elvégzett teszt 30°C-os szobában történt, 40 mm mély tálcákban, egyenletesen, 35 mm-es magasságig elhelyezett krumplicsüteményeket hűtötték/fagyasztottak (+10°C/-18°C) le, a készülék maximális kapacitását kihasználva. A kezdeti hőmérséklet 65°C és 80°C közötti volt, az idő 120/270 perc.

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):

95 min

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):

100 kg

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

247 min

Teljes kapacitás (fagyasztás):

70 kg

ISO tanúsítványok

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

Fenntarthatóság

Hűtőközeg típus: R452A

GWP index: 2141

Hűtési teljesítmény: 6790 W

Hűtőközeg súly: 3000 g

Energia fogyasztás, ciklus (hűtés): 0.0708 kWh/kg

Energia fogyasztás, ciklus (fagyasztás): 0.2016 kWh/kg