

## SkyLine Chills

### Sokkoló hűtő-fagyasztó, 10GN2/1 100/70 kg - Külső hűtőegység

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



727741 (EBFA12RE)

Skyline Chills sokkoló fagyasztó 100/70kg, 10 GN 2/1 vagy 600x400mm (29 sínköz 30mm sín távolság) érintőképernyős vezérlés, telepített aggregát

## 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, 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

- Telepített aggregát (opcionális tartozék)

- R452a hűtőközeg

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

## Fő jellemzők

- Gyors hűtési 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. Termékcsaládonként 10 verziót lehet személyre szabni és elmenteni.
- Ciklusok+: - Cruise ciklus, mely automatikusan beállítja a paramétereket a leggyorsabb és legjobb minőségű gyors hűtéshez (maghőmérő alapján működik) - Kelesztés - Késleltetett kelesztés - 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 gyors hűtési 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), egyszerűbb 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]
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely

## Jóváhagyás

alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagylalt téglékhez.

## Konstrukció

- Külső hűtőegység (opcionális tartozék).
- Szolenoid szelep a termodinamikus körben lévő gáznyomás automatikus kezeléséhez.
- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel.
- IP54 védetségű motorok és ventilátorok.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- Kivehető mágneses ajtó tömítés higiénikus tervezéssel.
- Lengőajtós panelek keresztül lehetővé teszi hozzáférni az elpárologtatóhoz 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" 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 elérhetők a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

## Fenntarthatóság

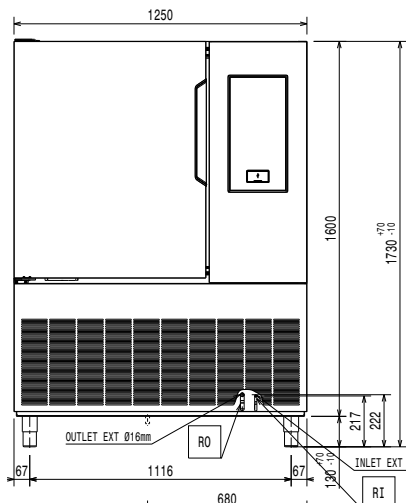
- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.



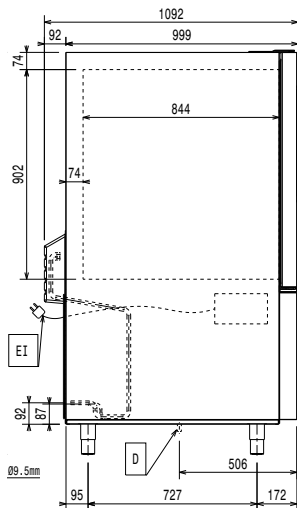
**Opcionális tartozékok**

- |                                                                                                                                                                               |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Bekocsizható regál support 10 gn 2/1 sokkolóhoz                                                                                                                             | PNC 880563 | <input type="checkbox"/> |
| • 3 db. Egyszenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz                                                                                                                           | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • 5 db. Rm acél sín 6-10 GN 2/1 sokkoló fagyasztóhoz                                                                                                                          | PNC 880588 | <input type="checkbox"/> |
| • Peremes láb sokkoló fagyasztóhoz                                                                                                                                            | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> |
| • Léghűtéses telepített aggregát 10 GN2/1 sokkoló fagyasztóhoz - R452A                                                                                                        | PNC 881222 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 db kerék 10 GN 2/1 sokkoló fagyasztóhoz                                                                                                                                   | PNC 881285 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1                                                                                                                                    | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1                                                                                                                                        | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1                                                                                                                                        | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 pár AISI304 rm acél rácspolc                                                                                                                                              | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm                                                                                                                               | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT module One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékeként)               | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • SkyDuo egységcsomag - kombipároló és sokkoló hűtő/fagyasztó csatlakoztatásához Cook&Chill folyamathoz. A csomag 2 panelt és kábeleket tartalmaz. OnE Connectedhez nem való. | PNC 922439 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 10-2/1, (sintávolság: 65 mm)                                                                                                                               | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 8-2/1, (sintávolság: 80 mm)                                                                                                                                | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 10-2/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 8 tálcahely, sintávolság 80 mm                                                                                  | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Szállítókocsi állványos kocsikhoz, 6 és 10 GN2/1                                                                                                                            | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Tányértartó állványos kocsi, 10-2/1, 51 tányér, 75 mm sintávolság                                                                                                           | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |
| • Szonda tartó folyadékhoz                                                                                                                                                    | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |

Előlnézet

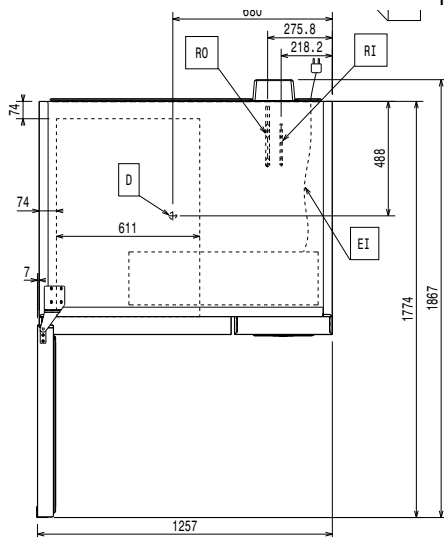


Oldalnézet



D = Leürítés  
 EI = Elektromos csatlakozás  
 RO = Külső egység csatlakozás

Felülnézet



### Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

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: 1730 mm

Nettó súly: 210 kg

Szállítási súly: 244 kg

Szállítási térfogat: 2.9 m<sup>3</sup>

### Hűtési adat

Külső hűtőegység szükséges.

Megjegyzés: A hűtési teljesítmény 20 lineáris méter távolságban lett kalkulálva.

Kondenzátor hűtési módja:

Javasolt hűtési teljesítmény\*: 6790 W

Elpárologtató

hőmérsékletnél: -20 °C

Kondenz hőmérsékletnél: 40 °C

Környezeti hőmérsékletnél: 30 °C

Csatlakozó csövek (külső) - kimenet:

18 mm

Csatlakozó csövek (külső) - bemenet:

9.5 mm

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

\*Megjegyzés:

[NOT TRANSLATED]

R404A; R452A

### ISO tanúsítványok

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001