

SkyLine Chills

Sokkoló hűtő-fagyasztó, 20GN1/1 100/85 kg - Külső hűtőegység

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



727743 (EBFA21RE)

Skyline Chills sokkoló fagyasztó 100/85kg, 20 GN 1/1 vagy 600x400mm érintőképernyős vezérlés, telepített aggregát

Rövid leírás

Termék szám

Sokkoló hűtő fagyasztó nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- GN vagy 600x400 mm vagy banketing kocsihoz
- Kapacitás: 100 kg hűtés, 85 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, gyors kiolvasztás, Sushi&Sashimi, sous vide hűtés, jégkrém)
- 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)
- Kompatibilis az Electrolux, Zanussi és Rational sütőkkel.

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, 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. Termékcsoportként 70 verziót lehet személyre szabni és elmenteni.
- Ciklusok+: - Cruise gyorshűtés, mely automatikusan beállítja a paramétereket a leggyorsabb és legjobb minőségű gyorshűtéshez (maghőmérő alapján működik) - Gyors kiolvasztás - Sushi és Sashimi (anisakis mentes étel) - Sous-vide gyorshűtés - Jégkrém - 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 gyorshűtési 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.
- 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.
- Automatikus és manuális leolvasztás és szárítás.
- A teljesítmény max. +43°C-os környezeti hőmérséklet esetén garantált (5-ös klímaosztály).
- [NOT TRANSLATED]
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.

Konstrukció

- Külső hűtőegység (opcionális tartozék).
- Szolenoid szelep a termodinamikus körben lévő gáznyomás automatikus kezeléséhez.

Jóváhagyás

- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel.
- IP23 védetségű motorok és ventilátorok.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- Kivehető mágneses ajtótolmítás higiénikus tervezéssel.
- Lengőajtós panelen keresztül lehető 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 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

- 3 db. Egyszenzoros maghőmérő PNC 880567
sokkoló fagyasztóhoz
- Peremes láb sokkoló fagyasztóhoz PNC 880589
- Léghűtéses telepített aggregát 20 PNC 881223
GN1/1 sokkoló fagyasztóhoz - R452A
- Víz/léghűtéses telepített aggregát 2x20 PNC 881230
GN1/1 sokkoló fagyasztóhoz - R452A
- Egy pár AISI304 mm acél rácspolc - PNC 922017
GN1/1
- AISI304 mm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- AISI304 mm acél cukrászati tálca - PNC 922264
400x600 mm
- IoT modul One Connected PNC 922421
kapcsolathoz (kombisütőhöz és
sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos
üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo
funkcióhoz (1 db IOT készülékként)
- SkyDuo egységcsomag - kombipároló PNC 922439
és sokkoló hűtő/fagyasztó
csatlakoztatásához Cook&Chill
folyamathoz. A csomag 2 panelt és
kábeleket tartalmaz. OnE
Connectedhez nem való.

- Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm PNC 922683
sintávolság
- Nyárs bárányhoz vagy szopós PNC 922710
malachoz (max.30kg), 20 GN1/1
sütőhöz
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 PNC 922753
mm sintávolság
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm PNC 922754
sintávolság
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 PNC 922756
tányér, 74 mm sintávolság
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari PNC 922761
szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely,
sintávolság 80 mm
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 PNC 922763
tányér, 90 mm sintávolság

Elektromos

Megszakító szükséges

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz**Fűtési teljesítmény:** 3 kW**Víz:****Leürítő cső méret:** 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:** 20 (GN 1/1; 600x400)**Medencék száma és típusa:** 20 (360x250x80h)**Technikai információ:****Ajtó zsanérok:****Külső méretek, szélesség:** 1040 mm**Külső méretek, mélység:** 850 mm**Külső méretek, magasság:** 1741 mm**Nettó súly:** 200 kg**Szállítási súly:** 230 kg**Szállítási térfogat:** 2.41 m³**Hűtési adat**

Külső hűtőegység szükséges.

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

Kondenzátor hűtési módja:**Javasolt hűtési teljesítmény*:** 11360 W**Elpárologtató****hőmérsékletnél:** -10 °C**Kondenz hőmérsékletnél:** 45 °C**Környezeti hőmérsékletnél:** 40 °C**Csatlakozó csövek (külső) - kimenet:**

22 mm

Csatlakozó csövek (külső) - bemenet:

12 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