

## SkyLine Chills

### Sokkoló hűtő-fagyasztó, 6GN1/1 30/30 kg, UV lámpával

TERMÉK # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NÉV # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**727783 (EBFA6IUTE)**

Skyline Chills sokkoló fagyasztó 30/30kg, 6 GN 1/1 vagy 600x400mm (12 sínköz 30mm sántávolság) érintőképernyős vezérlés, fedlap, UV lámpa

### Rövid leírás

#### Termék szám

Sokkoló hűtő fagyasztó nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- 6 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 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)
- Automatikusan és manuálisan leolvasztás és szárítás
- UV lámpa a sterilizálási ciklushoz
- 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: 30 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.
- 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 70 verziót lehet személyre szabni és elmenteni.
- Ciklusok+: - Cruise ciklus, mely automatikusan beállítja a paramétereket a leggyorsabb és legjobb minőségű gyorsításhoz (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 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 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.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).
- Hátralévő idő becslése a maghőmérő által irányított ciklusokhoz: mesterséges intelligencia technológia alapján működik (ARTE 2.0), egyszerűbbé teszi a konyhai folyamatok tervezését.
- Személyre szabható elő-hűtési és előmelegítési funkciók.
- Automatikus és manuális leolvasztó, szárító és UV lámpákkal sterilizáló ciklus.
- A teljesítmény max. +43°C-os környezeti hőmérséklet esetén garantált (5-ös klímaosztály).
- [NOT TRANSLATED]
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz,

### Jóváhagyás

illetve fagyalt tégelyekhez.

## 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 ajtóömités higiénikus tervezéssel.
- Lengőajtós paneleken keresztül lehető 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" 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.
- 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).
- A Zero Waste hasznos tippeket ad a szakácsoknak az élelmiszerhulladék minimalizálásához. A Zero Waste egy automatikus receptekből álló könyvtár, amelynek célja, hogy:
  - felhasználási tippet adjon a lejáratú időhöz közeli nyers élelmiszerekhez (pl.: tejből joghurt).
  - valódi és ízletes ételeket nyerjen a túlérett gyümölcsökből/ zöldségekből (amelyeket általában nem tartanak alkalmasnak az értékesítésre).
  - a jellemzően kidobott élelmiszerek (pl.: sárgarépa héj) felhasználásának elősegítése.

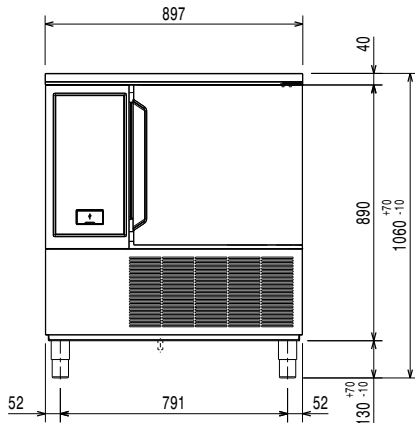
**Szállított tartozékok**

- 1 3 szenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880582

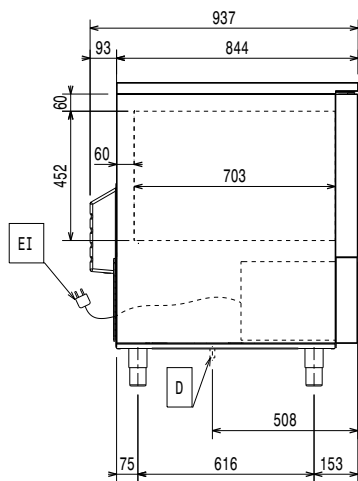
**Opcionális tartozékok**

- Összeépítő egységcsomag 6 GN1/1 sütőhöz és 6 GN 1/1 sokkoló fagyasztóhoz - 100 mm magas PNC 880565
- 6 szenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880566
- 3 db. Egyszenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880567
- Fedlap 6 GN1/1 sokkoló fagyasztóhoz PNC 880581
- 3 szenzoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880582
- 5 db. Rm acél sín 6-10 GN 1/1 sokkoló fagyasztóhoz PNC 880587
- Peremes láb sokkoló fagyasztóhoz PNC 880589
- 4 db kerék sokkoló hűtőhöz, sütővel együtt lévő torony konfiguráció esetén PNC 880676
- 4 db. Kerék sokkoló fagyasztóhoz PNC 881284
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922412
- IoT module kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz PNC 922421
- - NOT TRANSLATED - PNC 922439
- Állványos kocsi, 6-1/1, (sintávolság: 65 mm) PNC 922600
- Állványos kocsi, 5-1/1, (sintávolság: 80 mm) PNC 922606
- Állványos kocsi, 6-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 5 tálcahely, sintávolság 80 mm PNC 922607
- Szállítókosz állványos kocsihoz, 6 és 10 GN1/1 PNC 922626

Előlnézet

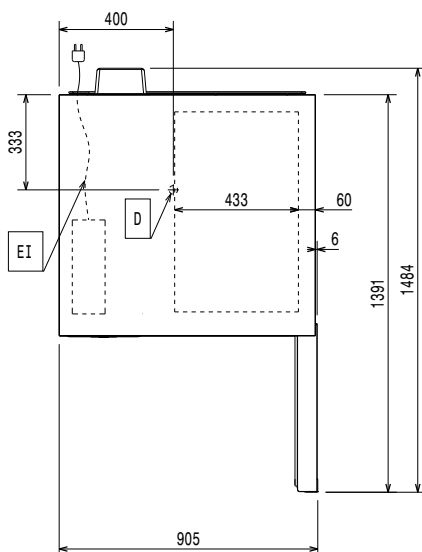


Oldalnézet



D = Leürítés  
EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



#### Elektromos

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50 Hz
727783 (EBFA61UTE)	
Felvett teljesítmény:	2.7 kW
Fűtési teljesítmény:	1 kW
Megszakító szükséges	

#### 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:	30 kg
Rácsok száma/típusa:	6 (GN 1/1; 600x400)
Medencék száma és típusa:	8 (360x250x80h)

#### Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	
Külső méretek, szélesség:	897 mm
Külső méretek, mélység:	937 mm
Külső méretek, magasság:	1060 mm
Nettó súly:	175 kg
Szállítási súly:	183 kg
Szállítási térfogat:	1.28 m <sup>3</sup>

#### Hűtési adat

Beépített kompresszor és hűtőegység:	
Hűtési teljesítmény az elpárolgatási hőmérsékletnél:	-10 °C
Kondenzátor hűtési módja:	levegő

#### Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):	74 min
Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):	30 kg
Fagyasztási ciklus idő (+65°C to -18°C):	264 min
Teljes kapacitás (fagyasztás):	30 kg

Az elvégzett teszt 30°C-os szobában történt, 40 mm mély tálcákban, egyenletesen, 35 mm-es magasságig elhelyezett krumplipürét hűtöttek/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.

#### ISO tanúsítványok

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

#### Fenntarthatóság

Hűtőközeg típus:	R452A
GWP index:	2141
Hűtési teljesítmény:	5390 W
Hűtőközeg súly:	1150 g
Energia fogyasztás, ciklus (hűtés):	0.0921 kWh/kg
Energia fogyasztás, ciklus (fagyasztás):	0.259 kWh/kg