

## SkyLine Chills Sokkoló hűtő, 20GN1/1 100 kg - Külső aggregát

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



727822 (EBCA2IRE)

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

### Rövid leírás

#### Termék szám

Sokkolóhűtő nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, magyar nyelvű menüvel

- GN vagy 600x400 mm vagy banketing kocsihoz
- Kapacitás: 100 kg hűtés
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel
- Hűtési ciklusok: Automata program (10 ételkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (kímélő hűtés, erős hűtés, hön tartás, turbó hűtés, light hot ciklus). Speciális ciklusok (Cruise, gyors kiolvasztás, sous vide hűtés)
- 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

- Lite-hot ciklus (+40°C / -18°C): ideális a kímélő melegítési előkészületekhez.
- A hőntartás - hűtés esetén +3°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 70 verziót lehet személyre szabni és elmenteni.
- Ciklusok+: - Cruise ciklus, mely automatikusan beállítja a paramétereit a leggyorsabb és legjobb minőségű gyorshűtéshez (maghőmérő alapján működik) - Gyors kiolvasztás - Sous-vide gyorshűtés
- 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 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).
- 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 termodinamikusan körben lévő gáznyomás automatikus kezeléséhez.
- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel.
- IP23 védettségű motorok és ventilátorok.
- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.
- Kivehető mágneses ajtó tömítés higiénikus tervezéssel.

### Jóváhagyás

- 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 fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.

### Fenntarthatóság



- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Nagy sűrűségű poliuretán szigetelés, 60 mm vastagságú, HCFC mentes.
- A Zero Waste hasznos tippet 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.

### Opcionális tartozékok

- 3 db. Egyszerezoros maghőmérő sokkoló fagyasztóhoz PNC 880567
- Peremes láb sokkoló fagyasztóhoz PNC 880589
- Léghűtéses telepített aggregát 20 GN1/1 sokkoló fagyasztóhoz - R452A PNC 881223
- Egy pár AISI304 rm acél ráccsoplc - GN1/1 PNC 922017
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékenként) 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, 15-1/1 típus, 84 mm szintávolság PNC 922683
- Nyárs bárányhoz vagy szopós malachoz (max.30kg), 20 GN1/1 sütőhöz PNC 922710
- Szonda tartó folyadékhoz PNC 922714
- Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 mm szintávolság PNC 922753
- Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm szintávolság PNC 922754
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm szintávolság PNC 922756
- Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 x 600 mm), 16 tálcahely, szintávolság 80 mm PNC 922761
- Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm szintávolság PNC 922763

**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:** 229 kg**Szállítási térfogat:** 2.41 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\*:** 9480 W**Elpárologtató****hőmérsékletnél:** -20 °C**Kondenz hőmérsékletnél:** 40 °C**Környezeti hőmérsékletnél:** 30 °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