

SkyLine Chills

Szybko schładzarko - zamrażarka, 10 GN2/1

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



727740 (EBFA12E)

SkyLine szybko schładzarko
- zamrażarka, pojemność 10
GN 2/1, albo 10 blach 400 x
600 mm. (Wydajność 100 kg
/ 70 kg)

Podstawowa charakterystyka

- Cykl chłodzenia szokowego: załadunek 100 kg z temperatury + 70 °C do + 3 °C w czasie krótszym niż 90 minut.
- Cykl X-Freeze: idealny do szokowego zamrażania wszelkiego rodzaju żywności (surowej, na w pół lub w pełni ugotowanej).
- Cykl Lite-Hot (temperatura powietrza w komorze jest do + 40 °C): idealny do przygotowań wymagających delikatnego podgrzewania.
- Utrzymywanie w temperaturze + 3 °C po cyklu szybkiego chłodzenia, lub w temperaturze - 22 °C po cyklu szybkiego mrożenia. Aktywowane automatycznie po zakończeniu każdego cyklu, dla utrzymania docelowej temperatury (ręczne włączenie jest również możliwe).
- Chłodzenie Turbo: urządzenie pracuje ciągle w ustawionej temperaturze; idealne do ciągłej produkcji.
- Tryb automatyczny obejmujący 10 grup żywności (mięso, drób, ryby, sosy i zupy, warzywa, makaron/ryż, chleb, pikantne przystawki i słodkie wypieki, desery, szybkie chłodzenie napojów) z ponad 100 różnymi, pre-instalowanymi wariantami. Dzięki Fazie Automatycznego Wyczuwania (Automatic Sensing Phase) szybko schładzarka optymalizuje proces chłodzenia, stosownie do rozmiarów, ilości i rodzaju żywności w niej umieszczonej. Podgląd parametrów chłodzenia w czasie rzeczywistym. Możliwość personalizacji i zapisu do 70 wariantów na daną grupę.
- Cykle+:
 - Cykl Cruise (patent EP1716769B1) automatycznie ustawia parametry dla najszybszego i najlepszego schładzania (praca w oparciu o sondę)
 - Wyrastanie ciasta
 - Opóźnione Wyrastanie
 - Szybkie Rozmrażanie
 - Sushi&Sashimi (żywność bez Anisaki)
 - Chłodzenie Sous-vide
 - Lody
 - Jogurt
 - Czekolada
- Tryb programów: w pamięci szybko schładzarki można zapisać w do 1000 przepisów w 16 krokach, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego wysokiego standardu w dowolnym czasie. Programy można pogrupować w 16 różnych kategorii, aby lepiej zorganizować menu.
- Funkcja MultiTimer do jednoczesnego zarządzania do 20 różnymi cyklami chłodzenia, dla poprawy elastyczności oraz zapewnienia doskonałych wyników. Można zapisać do 200 programów MultiTimer.
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory w połączeniu z wentylatorem o zmiennej prędkości i wysokiej precyzji.
- Wentylator z 7 poziomami prędkości. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek.

APROBATA

- 3-punktowa wieloczułkowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności.
- Szacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą na bazie technologii sztucznej inteligencji (ARTE 2.0 patent US7971450B2 i powiązana rodzina).
- Personalizowane funkcje wstępnego chłodzenia i wstępnego nagrzewania.
- Automatyczne i ręczne odmrażanie i suszenie.
- Osiągi gwarantowane przy temperaturze otoczenia + 43 °C (klasa klimatyczna 5).
- Cykl zamrażania szokowego: załadunek 70 kg z temperatury + 70 °C do - 18 °C w czasie krótszym niż 240 minut.
- Wielofunkcyjne prowadnice wewnętrzne odpowiednie do pojemników GN 1/1, blach piekarniczych lub kuwetom do lodów.

Konstrukcja

- Wbudowany agregat chłodniczy.
- Zawór elektromagnetyczny do automatycznego zarządzania ciśnieniem gazu w obiegu termodynamicznym.
- Główne komponenty ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Parownik z zabezpieczeniem antykorozyjnym.
- Wodoodporne silniki i wentylator o stopniu ochrony IP54.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Wyjmowana magnetyczna uszczelka drzwiowa o higienicznym projekcie.
- Panel wentylatora mocowany na zawiasach, w celu zapewnienia dostępu do parownika w przypadku czyszczenia.
- Ogranicznik drzwiowy do utrzymania drzwi w pozycji otwarcia w fazie suszenia komory urządzenia, dla uniknięcia powstawania zapachów i bakterii.
- Automatycznie ogrzewana ramka drzwiowa.

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

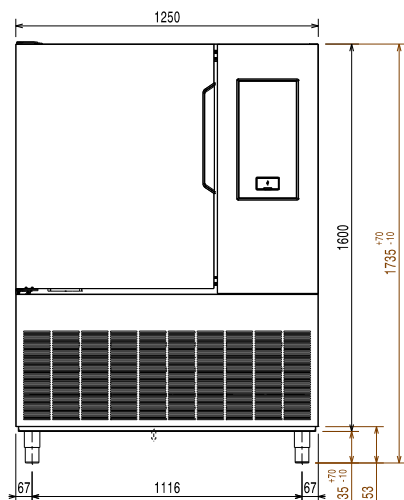
- Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (z tłumaczeniem na ponad 30 języków) - panel przyjazny dla daltonistów.
- Załadowanie obrazów dla pełnej personalizacji cykli na interfejsu.
- Cecha „Make-it-mine” umożliwiająca pełną personalizację lub zablokowanie interfejsu użytkownika.
- SkyHub pozwala użytkownikowi na grupowanie ulubionych funkcji na stronie głównej interfejsu użytkownika.
- MyPlanner funkcjonuje jako agenda, gdzie użytkownik może zaplanować codzienną pracę oraz otrzymać spersonalizowane alarmy dla każdego zadania.
- Za pomocą SkyDuo Piec i Szybkoschładzarka są ze sobą połączone i komunikują się w celu prowadzenia użytkownika przez proces gotowania i chłodzenia (cook&chill) z zapewnieniem optymalizacji czasu i wydajności (zapytaj o konieczności opcjonalnych akcesoriów).
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami chłodzenia oraz konfiguracji.
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).
- Materiały pomocnicze szkoleniowe i instruktażowe są łatwo dostępne po zeskanowaniu kodu QR za pomocą dowolnego urządzenia mobilnego.
- Na koniec cyklu automatyczna wizualizacja konsumpcji.

Utrzymywaność

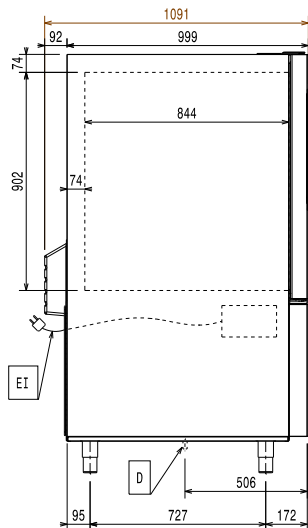
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.



Przód

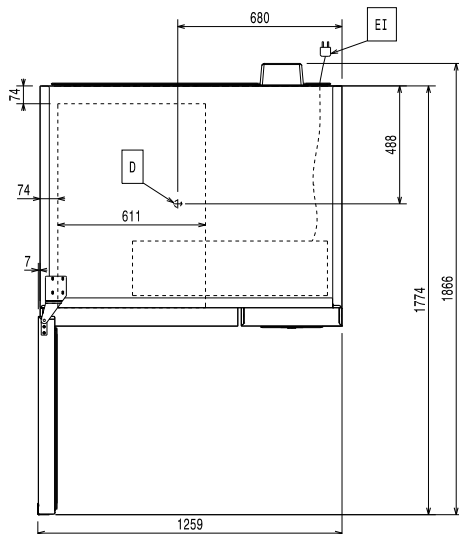


Bok



D = Odpływ
 EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

Wymagany wyłącznik automatyczny

Napięcie zasilania: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Woda:

Wielkość linii odpływowej: 1"1/2

Instalacja:

Odstęp: 5 cm bo bokach i z tyłu.

Należy zapoznać się ze szczegółowymi instrukcjami instalacji dostarczonymi wraz z urządzeniem i stosować się do nich.

Zdolność:

Wydajność przy maksymalnym obciążeniu:

100 kg

Ilość/typ pojemników:

10 (GN 2/1; 600x800)

Ilość i typ mis:

21 (360x250x80h)

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 1250 mm

Wymiary zewnętrzne, głębokość:

1092 mm

Wymiary zewnętrzne, wysokość:

1735 mm

Ciężar netto:

278 kg

Ciężar wysyłkowy:

325 kg

Objętość wysyłkowa:

2.92 m³

Dane na temat chłodzenia

Wbudowana sprężarka i agregat chłodniczy.

Informacja o produkcie (Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1095)

Badanie przeprowadzono w pomieszczeniu testowym o temperaturze 30°C w zakresie chłodzenia/mrożenia (+10°C/-18°C) pełnego wsadu tac o głębokości 40mm, wypełnionych purée ziemniaczanym, równomiernie rozłożonym do wysokości 35 mm, przy temperaturze początkowej wynoszącej 65° i 80°C w ciągu 120/270 minut.

Czas cyklu schładzania (+65°C do +10°C):

95 min

Pełna ładowność (schładzanie):

100 kg

Czas cyklu zamrażania (+65°C do -18°C):

247 min

Pełna ładowność (zamrażanie):

70 kg

ISO Certyfikaty

ISO Standardy:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;
 ISO 50001

Dane utrzymywaności

Typ czynnika chłodniczego:

R452A

Zużycie energii na cykl (schładzanie):

0.0708 kWh/kg

Zużycie energii na cykl (zamrażanie):

0.2016 kWh/kg