

SkyLine Chills
SkyLine szybko schładzarko -
zamrażarka, 20 GN 1/1, wydajność 100
kg / 85 kg, bez agregatu.

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



727743 (EBFA21RE)

SkyLine szybko schładzarko - zamrażarka zgodna z wózkiem pieca 20 GN 1/1 albo 20 blach 400 x 600 mm. Wydajność 100 kg na cykl schładzania albo 85 kg na cykl zamrażania. Bez prowadnic w środku, potrzebny jest wózek z pieca. Bez agregatu chłodniczego.

Podstawowa charakterystyka

- 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).
- Cykl chłodzenia szokowego: załadunek 100 kg z temperatury + 70 °C do + 3 °C w czasie krótszym niż 90 minut.
- Cykl zamrażania szokowego: załadunek 85 kg z temperatury + 70 °C do - 18 °C w czasie krótszym niż 240 minut.
- Cykl X-Freeze: idealny do szokowego zamrażania wszelkiego rodzaju żywności (surowej, na wpół lub w pełni ugotowanej).
- Cykl Lite-Hot (temperatura powietrza w komorze jest do + 40 °C): idealny do przygotowań wymagających delikatnego podgrzewania.
- 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) szybkoschładzarka 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+:
 - Chłodzenie Cruise Chilling (patent EP1716769B1) automatycznie ustawia parametry dla najszybszego i najlepszego schładzania (praca w oparciu o sondę)
 - Szybkie Rozmrażanie
 - Sushi&Sashimi (żywność bez Anisaki)
 - Chłodzenie Sous-vide
 - Lody
 - Czekolada
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory.
- Tryb programów: w pamięci szybkoschładzarki 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 kategoriach, aby lepiej zorganizować menu.

APROBATA

- Funkcja MultiTimer do jednoczesnego zarządzania do 20 różnymi cyklami chłodzenia, dla poprawy elastyczności oraz zapewnienia doskonałych wyników. Można zapisać do 200 programów MultiTimer.
- 3-punktowa wieloczułnikowa 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).
- Automatyczne i ręczne odmrażanie i suszenie.
- Osiągi gwarantowane przy temperaturze otoczenia + 43 °C (klasa klimatyczna 5).

- 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.

Utrzymywalność

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



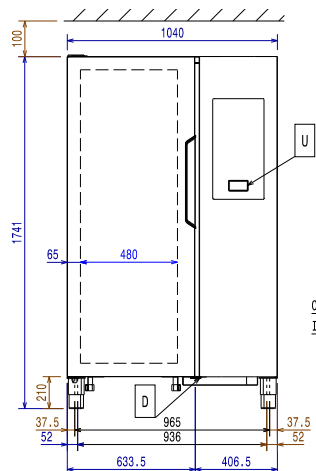
Konstrukcja

- Zewnętrzny agregat chłodniczy (opcjonalne akcesoria).
- 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 IP23.
- 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.

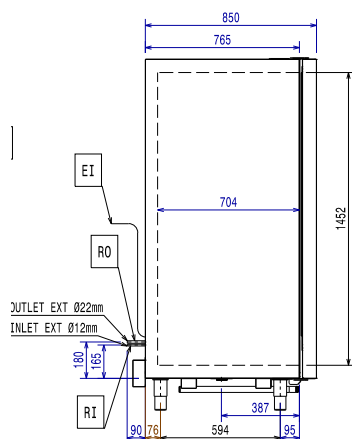
Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- 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.

Przód

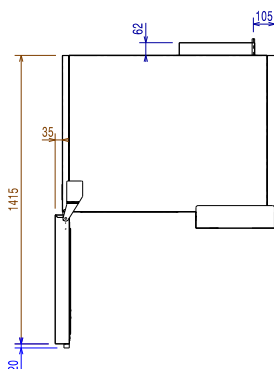


Bok



D = Odpływ
 EI = Złącze elektryczne
 RO = Podłączenie do agregatu
 zewnętrznego

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
 Typ wtyczki: Kabel bez wtyczki

Zdolność:

Typ tac: 20 (GN 1/1; 600x400)
 Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: 100 kg

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 1040 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 850 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1741 mm
 Ciężar wysyłkowy: 230 kg
 Objętość wysyłkowa: 2.41 m³
 Certyfikacja: CB;CE;UKCA;ErgoCert 4*

Dane na temat chłodzenia

Sugerowana moc chłodnicza*: 11360 W
 Stan przy temperaturze odparowania: -10 °C
 Stan przy temperaturze skraplania: 45 °C
 Stan przy temperaturze otoczenia: 40 °C
 Rury przyłączeniowe (remote)-wylot: 22 mm
 Rury przyłączeniowe (remote)-wlot: 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.

*Uwagi:

Dane utrzymywaności

Poziom hałas: <70 dBA
 Klasa klimatyczna: 5