

SkyLine Chills Şok Soğutucu Dondurucu 10GN1/1 50/50 kg (R290)

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



725545 (EBFA11E)

SkyLine Chills Şok Soğutucu Dondurucu 50/50kg, 10 GN 1/1 veya 600x400mm (29 seviye, tepsi araları 30mm), dokunmatik ekran kontrollü - R290

Özellikler

Sıra No.

- Yüksek çözünürlüklü tam dokunmatik ekran arayüzüne ve çok dilli desteğe sahip şok soğutucu ve dondurucu.
- 10 GN 1/1 veya 600x400 mm tepsiler için uygundur. 14 adede kadar dondurma kuvveti (360x250x80h mm) kapasitesine sahiptir.
- Yük kapasitesi: soğutma 50 kg; dondurma 50 kg.
- 7 fan hızı seviyesiyle maksimum performans sağlamak için tasarlanmış OptiFlow hava dağıtım sistemi.
- Soğutma/Dondurma modları:
 - Otomatik (10 gıda ailesi, 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşit)
 - Programlar (maksimum 1000 program saklanabilir ve 16 farklı kategoride düzenlenebilir)
 - Manuel (hafif soğutma, sert soğutma, dondurma, bekletme, turbo soğutma ve hafif ısıtma döngüleri)
 - Özel Döngüler (Cruise soğutma, mayalama, gecikmeli mayalama, hızlı çözündürme, Sushi&Sashimi, Sous-Vide soğutma, dondurma, yoğurt ve çikolata)
- Özel fonksiyonlar: MultiTimer soğutma/dondurma, Make-it-Mine ile arayüz özelleştirme, SkyHub ile ana sayfa kişiselleştirme, MyPlanner ajanda, SkyDuo ile SkyLine fırınlara bağlantı.
- Prob tabanlı döngüler için yapay zeka tekniklerine dayalı kalan süre tahmini (ARTE 2.0).
- Otomatik ve manuel buz çözme ve kurutma.
- HACCP verileri, programlar ve ayarların indirilebilmesi için USB portu. Bağlantı hazır.
- 3 noktalı çoklu sensörlü çekirdek sıcaklık probu.
- Tamamen paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- İç kısımlarda yuvarlatılmış köşeler.
- Dahili soğutma ünitesi.
- R290 soğutucu gaz.
- +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisi (iklim sınıfı 5).
- Bağlantı hazır (opsiyonel): cihazın gerçek zamanlı erişimine izin verir, tarif paylaşımı ve cihaz durumu, istatistikler, HACCP verileri ve enerji tüketimlerinin izlenmesini sağlar, ayrıca servis uyarıları alınabilir.

Ana Özellikler

- Şok soğutma döngüsü: +90°C'den +3°C'ye 50 kg kapasite.
- Dondurma döngüsü: 50 kg ürünün 90°C'den -41°C'ye soğutulması.
- X-Freeze döngüsü: her türlü yiyeceğin (çiğ, yarı pişmiş veya tamamen pişmiş) şok dondurması için idealdir.
- Lite-Hot döngüsü: yumuşak ısıtma gerektiren hazırlıklar için idealdir.
- Soğutma için +3°C'de veya donma için -22°C'de tutma, her programın sonunda otomatik olarak etkinleştirme, enerji tasarrufu ve hedeflenen sıcaklığı koruma (manuel aktivasyon da mümkündür).
- Çok amaçlı iç yapı, gastronom kaplar, fırın tepsileri veya dondurma kapları için uygundur.
- Turbo soğutma: Şok Soğutucu, istenen sıcaklıkta sürekli çalışır; sürekli üretim için idealdir.
- Otomatik mod, 10 farklı yiyecek grubunu içerir (et, kümes hayvanları, balık, sos ve çorba, sebzeler, makarna/pilav, ekmek, tuzlu ve tatlı fırın ürünleri, tatlı, içecek hızlı soğutma) ve 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitler sunar. Otomatik Algılama Aşaması (Automatic Sensing Phase) sayesinde şok soğutucu, yerleştirilen yiyeceğin boyutu, miktarı ve türüne göre soğutma sürecini optimize eder ve istenen sonuca ulaşır. Soğutma parametrelerinin gerçek zamanlı görünümünü sağlar. Her yiyecek ailesi için 70'e kadar çeşit kişiselleştirilip kaydedilebilir.
- Cycles+:
 - Cruise Programı (EP1716769B1 ve ilgili patent ailesi): Prob kullanılarak en hızlı ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar.
 - Mayalama
 - Gecikmeli Mayalama
 - Hızlı Çözündürme
 - Sushi&Sashimi Anisakis parazitine karşı güvenli soğutma
 - Sous-vide Soğutma
 - Dondurma (Ice Cream)
 - Yoğurt
 - Çikolata
- Program modu: Şok soğutucunun hafızasında maksimum 1000 program saklanabilir, böylece her zaman aynı yüksek standartta sonuçlar yeniden elde edilebilir. Programlar, menüyü daha iyi organize edebilmek için 16 farklı kategori altında gruplanabilir. 16 adımlı soğutma programları da mevcuttur.
- MultiTimer fonksiyonu, aynı anda 20 farklı soğutma döngüsünü yönetmeye olanak tanır; bu da esneklik sağlar ve mükemmel sonuçların elde edilmesini garanti eder. Toplamda 200 adet MultiTimer programı kaydedilebilir.
- OptiFlow hava dağıtım sistemi: özel tasarıma sahip hücre yapısı ve yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan sayesinde soğutma/ısıtma işlemlerinde maksimum performans, homojenlik ve sıcaklık kontrolü sağlar.
- 7 hız seviyesine sahip fan. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden kısa sürede durur.
- Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 3 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu

Onay:

- Aktivitelerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (ARTE 2.0) dayalı prob odaklı programlar için kalan tahmini süre.
- Ön soğutma ve ön ısıtma fonksiyonları özelleştirilebilir.
- Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
- +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisi (iklim sınıfı 5).

Konstruksiyon

- Dahili soğutma ünitesi.
- Termodinamik devredeki gaz basıncını otomatik olarak yönetmek için solenoid valf.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Pas önleyici korumaya sahip evaporatör.
- Motorlar ve fanlar IP54 koruma sınıfında suya ve toza karşı korumalıdır.
- Kolay temizlik için tüm yuvarlatılmış köşelere sahip kusursuz hijyenik iç kabin.
- Hijyenik tasarıma sahip çıkarılabilir manyetik contalı kapı.
- Evaporatöre temizlik için erişim sağlayan menteşeli salınlı fan paneli.
- Kötü kokuların oluşmasını önlemek için kapının açık tutulmasını sağlayan kapı stoperi (tercihe göre kapı menteşesine uygun olarak sahada monte edilebilen kit mevcuttur).
- Otomatik ısıtmalı kapı çerçevesi.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Resimler, tüm programları kişiselleştirmek için yüklenir.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliği.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmasına izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceği ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceği bir ajanda olarak çalışır.
- SkyDuo ile Fırın ve Şok Soğutucu birbirine bağlanır ve kullanıcıyı cook&chill "pişir&soğut" işlemi boyunca zaman ve verimliliği optimize etme konusunda yönlendirmek için iletişim kurar (isteğe bağlı aksesuar olarak temin edilebilen SkyDuo Kiti).
- HACCP verilerini indirmek, soğutma programlarını paylaşmak ve konfigürasyonları için USB portu.
- Bağlantıya hazır yapı sayesinde, bağlı cihazlara uzaktan gerçek zamanlı erişim ve HACCP takibi mümkündür (opsiyonel aksesuar gerektirir).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

Sürdürülebilirlik

- Ergonomi ve kullanılabilirlik açısından 4 yıldız sertifikasına sahip insan odaklı tasarım.

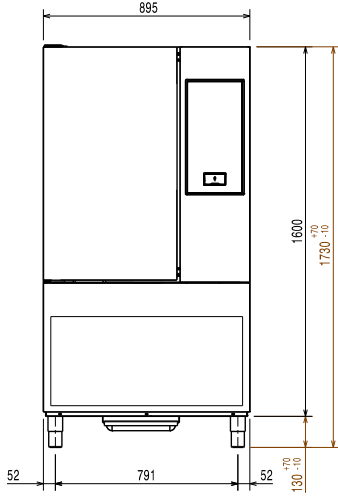
Dahil Aksesuarlar

- 1 Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582

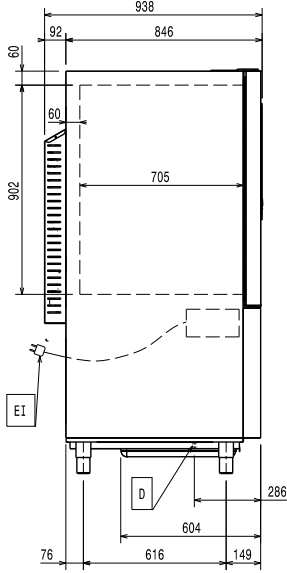
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu için unlu mamül/ pastacılık ızgara, boyuna (600x400mm) PNC 880294 ☐
- 10 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf desteği PNC 880564 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 tek sensörlü prob kiti PNC 880567 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için 5 paslanmaz çelik ray PNC 880587 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için flanşlı ayaklar PNC 880589 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 4 tekerlek PNC 881284 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Bağlantı merkezi (SIM) Yönlendirici Ethernet + WiFi + 4G (UE) PNC 922399 ☐
- Bağlanabilirlik hub (LAN) Yönlendirici Ethernet + WiFi PNC 922412 ☐
- SkyLine fırınlar ve şok soğutucu/ dondurucular için IoT modülü PNC 922421 ☐
- Bağlantı yönlendiricisi (WiFi ve LAN) PNC 922435 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 10 GN 1/1, tepsi araları 65mm pitch (std) PNC 922601 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 1/1, tepsi araları 80mm PNC 922602 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, tekerlekli unlu mamül/ pastacılık tepsi rafı, 400x600mm ızgaralar, tepsi araları 80mm (8 ray) PNC 922608 ☐
- 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922626 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 30 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 65mm PNC 922648 ☐
- 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 23 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 85mm PNC 922649 ☐
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714 ☐

Ön

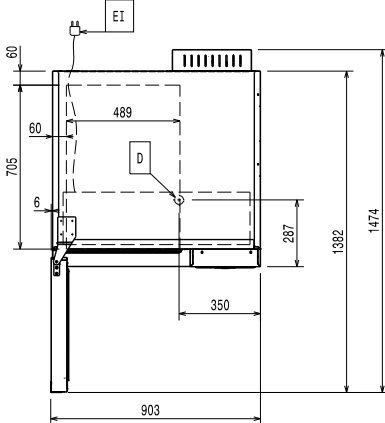


Yan



D = Drenaj
 EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Elektrik:

Circuit breaker required

Voltaj: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Isıtma gücü: 1.8 kW

Su:

Drenaj hattının ebadı: 1"1/2

Montaj:

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapasite:

Maksimum yükleme kapasitesi: 50 kg

Izgara sayısı/tipi: 10 (GN 1/1; 600x400)

Evye tipi ve adedi: 14 (360x250x80h)

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri: Sol

Dış boyutlar, Genişlik: 895 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 939 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1731 mm

Net ağırlık: 205 kg

Ambalajlı ağırlık: 254 kg

Ambalajlı hacim: 1.98 m³

Pozisyon & aralık sayısı: 29; 28.5 mm

Soğutma verileri:

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Evaporasyon ısısında soğutma gücü: -10 °C

Min.Çalışma sıcaklığı: 16 °C

Max.çalışma sıcaklığı: 40 °C

Kondenser soğutma tipi: HAVA

Ürün Bilgisi (Komisyon Yönetmeliği EU 2015/1095)

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

Soğutma Döngü süresi (+65°C den +10°C ye): 74 min

Tam yük kapasitesi (soğutma): 50 kg

Dondurma Döngü Süresi (+65°C den -18°C ye): 255 min

Tam yük kapasitesi (dondurma): 50 kg

Sertifikalar ISO

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

Sürdürülebilirlik

Soğutucu gaz tipi: R290

GWP İndeksi: 3

Soğutma gücü: 7255 W

Soğutucu gaz ağırlığı (ünite 1, ünite 2): 150g; 150g

Enerji tüketimi, döngü (soğutma): 0.0836 kWh/kg

Enerji tüketimi, döngü (dondurma): 0.2508 kWh/kg