

SkyLine Chills Şok Soğutucu Dondurucu 10GN2/1 100/70 kg (R290)

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____



725549 (EBFA12E)

SkyLine Chills Şok Soğutucu Dondurucu 100/70kg, 10 GN 2/1 veya 600x400mm (29 seviye, tepsi araları 30mm) dokunmatik ekran kontrollü - R290

Ana Özellikler

- Şok soğutma döngüsü: +90°C'den +3°C'ye 100 kg kapasite.
- 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).
- Dondurma programı: 70 kg 90°C'den -41°'ye kadar
- 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.
- 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 Çözdürme
 - 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
- Aktivitelerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (ARTÉ 2.0) dayalı prob odaklı

Onay: _____

programlar için kalan tahmini süre.

- Ön soğutma ve ön ısıtma fonksiyonları özelleştirilebilir.
- Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
- +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisi (İklim sınıfı 5).
- Çok amaçlı iç yapı, gastronom kaplar, fırın tepsileri veya dondurma kapları için uygundur.

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 salınımlı 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 kilitletmesini 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

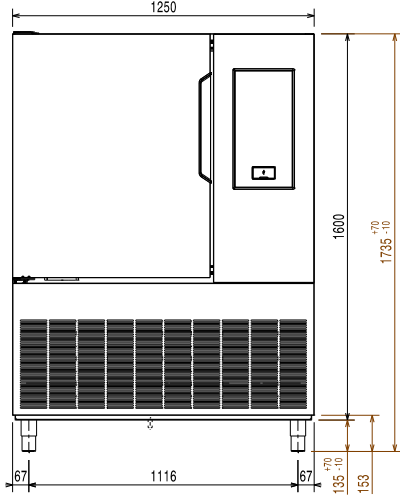
- Ergonomi ve kullanılabilirlik açısından 4 yıldız sertifikasına sahip insan odaklı tasarım.



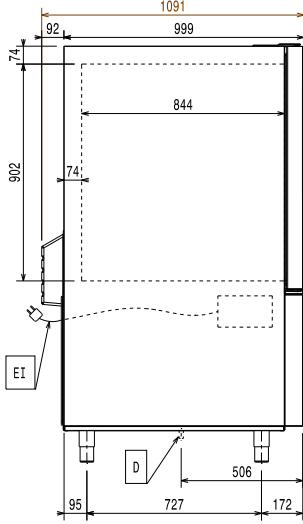
Opsiyonel Aksesuarlar

- 10 GN 2/1 şok soğutucu dondurucu PNC 880563
için kaydırmalı raf desteği

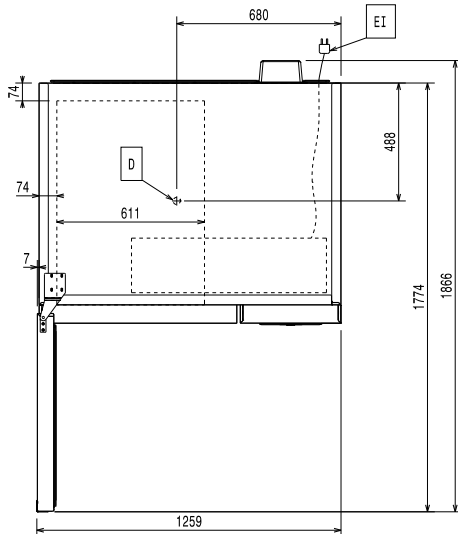
Ön



Yan


 D = Drenaj
 EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Elektrik:

Circuit breaker required

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

Isıtma gücü: 0 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: 100 kg

Izgara sayısı/tipi: 10 (GN 2/1; 600x800)

Evye tipi ve adedi: 21 (360x250x80h)

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri: Sol

Dış boyutlar, Genişlik: 1250 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 1091 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1735 mm

Net ağırlık: 278 kg

Ambalajlı ağırlık: 325 kg

 Ambalajlı hacim: 2.92 m³

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): 120 min

Tam yük kapasitesi (soğutma): 100 kg

Dondurma Döngü Süresi (+65°C den -18°C ye): 270 min

Tam yük kapasitesi (dondurma): 60 kg

Sertifikalar ISO

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

Sürdürülebilirlik

Soğutucu gaz tipi: R290

GWP İndeksi: 3

Soğutma gücü: 0 W

Soğutucu gaz ağırlığı: 150 g

Enerji tüketimi, döngü (soğutma): 0 kWh/kg

Enerji tüketimi, döngü (dondurma): 0 kWh/kg