



SkyLine Chills Şok Soğutucu-Dondurucu 6GN1/1 30/30 kg kule tipi bağlantı için



727729 (EBFA61WE)

Skyline Chills şok soğutucu dondurucu 30/30kg, 6 GN 1/1 veya 600x400mm (12 seviye, tepsiler araları 30mm), kule uygulaması için, dokunmatik ekran kontrollü

Özellikler

Sıra No.

- Şok soğutucu ve dondurucu. Yüksek çözünürlülü tam dokunmatik ekran arayüzü, 30'dan fazla dil seçenekleri
- 6 GN 1/1 veya 600x400 mm tepsiler veya her biri 5 kg'lık dondurma kabı (165x360x125 mm)
- Yükleme kapasitesi: 30 kg şok soğutma; 30 kg şok dondurma
- 7 hız seviyeli fan ile maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi
- Şok Soğutma/Dondurma modları: Otomatik mod (100'den fazla farklı önceden yüklenmiş çeşitliliğe sahip 10 yemek ailesi); Programlar modu (en fazla 1000 tarif programı saklanabilir, 16 farklı kategoride gruplandırılabilir); Manuel (yumuşak soğutma, sert soğutma, şok dondurma, bekletme, turbo soğutma ve hafif sıcak çevirmeler); Özel Döngüler (Cruise soğutma, mayalama, yavaş mayalama, hızlı çözürme, Sushi&Sashimi, Sous-Vide soğutma, dondurma (ice cream), yoğurt ve çikolata)
- Özel fonksiyonlar: MultiTimer soğutma/dondurma, kullanıcı arayüzü kişiselleştirilmesi için Made-it-Mine, ana sayfayı özelleştirmek için SkyHub, MyPlanner ajandası, SkyDuo bağlantısı ile SkyLine firın ve Şok soğutucu birbirine bağları.
- Yapay zeka tekniklerine (ARTE 2.0) dayalı prob odaklı programlar için kalan tahmini süre - Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
- HACCP verilerini indirmek, soğutma programlarını paylaşmak ve ayarlarını indirmek için USB bağlantı noktası. Bağlantı hazır
- 3 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu
- Her tarafı paslanmaz çelik konstrüksiyon
- İçi yuvarlatılmış köşeler
- Entegre soğutma ünitesi
- R452a soğutucu gaz
- +43°C ortam sıcaklıklarında garanti edilen performans (iklim sınıfı 5)
- Bağlantı kiti dahil kule montajı için uygundur.

Onay:

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

Ana Özellikler

- Şok Soğutma programı: 30 kg, 90 dakikadan daha az bir sürede +90°C'den +3°C'ye.
- X-Freeze programı (+10°C ila -41°C): Her türlü yiyeceğin (çığ, yarı veya tamamen pişmiş) dondurulması için idealdir.
- Lite-Hot programı (+40°C ila -18°C): Yumuşak ısıtma hazırlıkları için idealdir.
- Turbo soğutma: Şok soğutucu istenen sıcaklıkta sürekli çalışır; devam eden üretim için ideal.
- 100'den fazla önceden yüklenmiş çeşitliliğe sahip olan 10 yemek ailesi (et, kümes hayvanları, balık, soslar ve çorba, sebzeler, makarna/pirinç, ekmek, tuzlu ve tatlı unlu mamuller, tatlı, hızlı içecek soğutma) içeren Otomatik Mod. Otomatik Algılama Fazı sayesinde, şok soğutucu, seçilen sonucu elde etmek için yüklenen yiyeceğin boyutuna, miktarına ve türüne göre soğutma işlemini optimize eder. Soğutma parametrelerine gerçek zamanlı genel bakış. Aile başına 70 farklı kişiselleştirme ve kaydetme imkanı.
- Cycles+:
 - Cruise Programı, en hızlı ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar (prob ile çalışır)
 - Mayalama
 - Yavaş Mayalama
 - Hızlı Çözürme
 - Sushi&Sashimi (anisakis içermeyen yiyecekler)
 - Sous-vide Soğutma
 - Dondurma
 - Yoğurt
 - Çikolata
 - Programlar modu: İstediğiniz zaman aynı yüksek standartı yeniden yakalayabilmek için şok soğutucunun hafızasında maksimum 1000 tarif saklanabilir. Programlar, menüyü daha iyi organize etmek için 16 farklı kategoride gruplandırılabilir. 16 kademeli soğutma programları da mevcuttur.
 - Aynı anda 20 farklı soğutma programını yöneten, esnekliği artırın ve mükemmel sonuçlar sağlayan MultiTimer fonksiyonu. 200 MultiTimer programına kadar kaydedilebilir.
 - Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ile birlikte, kabinin özel tasarımı sayesinde soğutma/ısıtma eşitliği ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.
 - 7 hız seviyeli fan. Kapı açıldığında fan 5 saniyeden daha kısa sürede durur.
 - Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 3 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu
 - Maksimum hassasiyet ve gıda güvenliği için 6 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu (isteğe bağlı aksesuar, ayrıca sipariş edilmelidir).
 - Aktivitelerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (ARTE 2.0) dayalı prob odaklı programlar için kalan tahmini süre.
 - Kişiselleştirilebilir ön-soğutma ve ön-ısıtma fonksiyonları.
 - Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
 - Bağlantı kiti dahil kule montajı için uygundur.
 - +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisi (iklim sınıfı 5).



- Şok dondurma programı: 30 kg, 90°C'den -41°C'ye kadar
- Gastronom, fırın tepsileri veya dondurma kaplarına uygun çok amaçlı iç yapı.

Konstruksiyon

- Entegre (Built-in) soğutma ünitesi.
- Termodynamik devredeki gaz basıncını otomatik olarak yönetmek için solenoid valf.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Antirust korumalı evaporatör.
- Motorlar ve fan su geçirmez korumalı IP54'tür.
- Kolay temizlik için tüm yuvarlatılmış köşelere sahip kusursuz hijyenik iç kabin.
- Hijyenik tasarıma sahip çıkarılabilir manyetik contalı kapı.
- Temizleme amaçlı evaporatöre erişim için sallanan menteşeli panel.
- Kötü koku oluşumunu önlemek için kapıyı açık tutmaya yarayan kapı dardurucu.
- Otomatik ışıtmalı kapı çerçevesi.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçenekleri mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Resimler, tüm programları kişiselleştirmek için yüklenir.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliğidir.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmamasına 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 kullanıcısı 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.
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gereklidir).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

Sürdürülebilirlik



- Ergonomi ve kullanılabilmeyen alanlarda 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.
- 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).

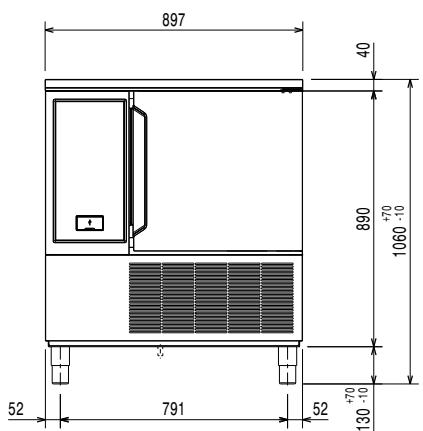
Dahil Aksesuarlar

- 1 6 GN 1/1 şok soğutucu PNC 880565
dondurucu üzerine 6 GN
1/1 fırın için istifleme kiti -
yükseklik 100mm
- 1 Şok soğutucu PNC 880582
dondurucu için 3 sensörlü
prob

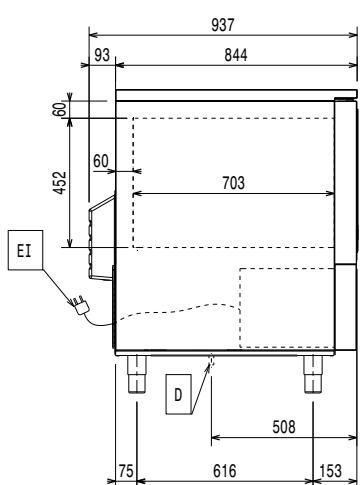
Opsiyonel Aksesuarlar

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Şok soğutucu için unlu mamül/
pastacılık rılsan izgara, boyuna
(600x400mm) | PNC 880294 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 GN 1/1 şok soğutucu doldurucu
üzerine 6 GN 1/1 fırın için istifleme
kiti - yükseklik 100mm | PNC 880565 | <input type="checkbox"/> |
| • Şok soğutucu doldurucu için 6
sensörlü prob | PNC 880566 | <input type="checkbox"/> |
| • Şok soğutucu doldurucu için 3 tek
sensörlü prob kiti | PNC 880567 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 GN 1/1 şok soğutucu doldurucu
için çalışma tezgahı | PNC 880581 | <input type="checkbox"/> |
| • Şok soğutucu doldurucu için 3
sensörlü prob | PNC 880582 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN 1/1 şok soğutucu
doldurucu için 5 paslanmaz çelik
ray | PNC 880587 | <input type="checkbox"/> |
| • Şok soğutucu doldurucu için flanslı
ayaklar | PNC 880589 | <input type="checkbox"/> |
| • Fırın ile Şok Soğutucu kule
uygulaması için 4 tekerlek | PNC 880676 | <input type="checkbox"/> |
| • Şok soğutucu doldurucu için 4
tekerlek | PNC 881284 | <input type="checkbox"/> |
| • Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik
izgara, GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik izgara
GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI 304 paslanmaz çelik unlu
mamül/pastacılık izgarası,
400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Tekerlekli tepsı rafı, 6 GN 1/1, tepsı
aları 65mm (dahildir) | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • Tekerlekli tepsı rafı, 5 GN 1/1, tepsı
aları 80mm | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu
doldurucu için tekerlekli unlu
mamül/pastacılık tepsı rafı,
400x600mm, tepsı araları 80mm (5
rafli) | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu
doldurucu için kaydırımlı raf için
araba | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Sivilar için prob tutucu | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |

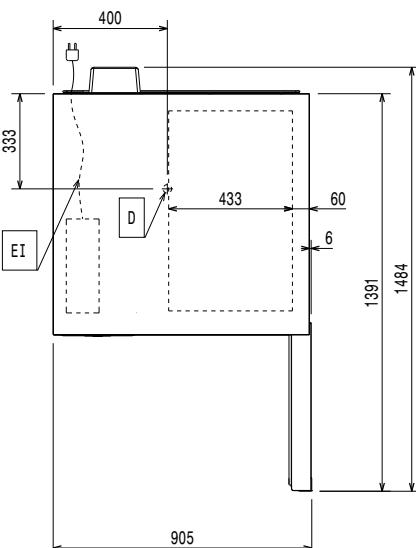




Ön



Yan



Üst

Elektrik:
Voltaj: 727729 (EBFA61WE)

380-415 V/3N ph/50 Hz

2.7 kW

1 kW

Elektrik gücü max:
Isıtma gücü:
Devre kesici gereklili:
Su:
Drenaj hattının ebadı: 1"1/2

Montaj:
Açıklık: Yanlarda ve arkada 5 cm.

Lütfen ünite ile birlikte verilen ayrıntılı kurulum talimatlarına bakın ve bunları uygulayın

Kapasite:
Maksimum yükleme kapasitesi: 30 kg

6 (GN 1/1; 600x400)

Izgara sayısı/tipi:

8 (360x250x80h)

Temel bilgiler:
Kapı menteşeleri:

Sağ taraf

Diş boyutlar, Genişlik:

897 mm

Diş boyutlar, Derinlik:

937 mm

Diş boyutlar, Yükseklik:

1020 mm

Net ağırlık:

170 kg

Ambalajlı ağırlık:

184 kg

Ambalajlı hacim: 1.47 m³
Soğutma verileri:

Dahili Kompresör ve Soğutma Ünitesi

Evaporasyon ısısında soğutma gücü:

-20 °C

Kondenser soğutma tipi:

HAVA

Ürün Bilgisi (Komisyon Yönetmeliği EU 2015/1095)
Soğutma Döngü süresi (+65°C den +10°C ye):

74 min

Tam yük kapasitesi (soğutma):

30 kg

Dondurucu Döngü Süresi (+65°C den -18°C ye):

264 min

Tam yük kapasitesi (dondurma):

30 kg

Test, bir test odasında 30°C'de şok soğutma/dondurma için (+10°C/-18°C) 35 mm yükseklikte kadar eşit olarak dağıtılmış patates püresi ile doldurulmuş 40 mm derinliğinde tam dolu tepsı, 120/270 dakika içinde 65°ve 80°C arasındaki başlangıç sıcaklığında gerçekleştirildi.

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

Sürdürülebilirlik
Soğutucu gaz tipi: R452A

2141

GWP İndeksi:

2970 W

Soğutma gücü:

1150 g

Soğutucu gaz ağırlığı:

0.0921 kWh/kg

Enerji tüketimi, döngü (soğutma):

0.2253 kWh/kg

Enerji tüketimi, döngü (dondurma):

SkyLine Chills

Şok Soğutucu-Dondurucu 6GN1/1 30/30 kg kule tipi bağlantı için

 Şirket önceden haber vermemesiz ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
 Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2024.11.21

