



## SkyLine Chills Şok Soğutucu-Dondurucu 6GN1/1 30/30 kg



727730 (EBFA61TE)

Endüstriyel Skyline Chills şok soğutucu dondurucu 30/30kg, 6 GN 1/1 veya 600x400mm (12 seviye, tepsiler araları 30mm), dokunmatik ekran kontrollü ve üst tablalı

### Özellikler

#### Sıra No.

- Şok soğutucu ve dondurucu. Yüksek çözünürlülüklü 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 (165x360x125Y mm)
- Yükleme kapasitesi: 30 kg şok soğutma; 30 kg şok dondurma
- 7 hız seviyesi 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 grupperlendirilebilir); 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)

#### 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.
- Otomatik önceden ayarlanmış programları olan soğutma programı (+10°C ila -41°C):
  - Yumuşak soğutma (hava sıcaklığı 0°C), hassas yiyecekler ve küçük porsiyonlar için ideal.
  - Sert soğutma (hava sıcaklığı -20°C), katı yiyecekler ve bütün parçalar için ideal.
- 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 grupperlendirilabilir. 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, kabının özel tasarımına 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).
- Aktivitelerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (ARTE 2.0) dayalı prob odaklı programlar için kalan tahmini süre.



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[professional@electrolux.com](mailto:professional@electrolux.com)

- Kişiselleştirilebilir ön-soğutma ve ön-isıtma fonksiyonları.
- Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
- Çok amaçlı iç yapı 6 GN 1/1 için uygundur (30mm tepsiler aralıkları ile 12 pozisyon mevcuttur). 6 GN veya 600 x 400 mm tepsiler (30 mm tepsiler aralıkları ile 12 pozisyon) veya her biri 5 kg'lık 9 dondurma kabı (saat 125 x 165 x 360).
- +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisini (iklim sınıfı 5).
- Soğutma modunda +90°C'den +3°C'ye veya dondurma modunda -41°C'ye kadar çalışma sıcaklığı.

### Konstruksiyon

- Entegre (Built-in) soğutma ünitesi.
- Çevre dostu: Soğutucu gaz olarak R452a.
- Termodinamik 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 isıtmalı kapı çerçevesi.
- Su bağlantısı gereklidir. Atık su boşta alınabilir, ancak isteğe bağlı olarak bir atık kabında da toplanabilir.

### TIT\_UI Data Management

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçeneği mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur. (sadece )
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliğini.
- SkyHub, kullanıcının yanında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını grupperlendirmesine izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceğini ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceğini 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).
- 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). (sadece )
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı 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 alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.



SkyLine Chills

Şok Soğutucu-Dondurucu 6GN1/1 30/30 kg

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

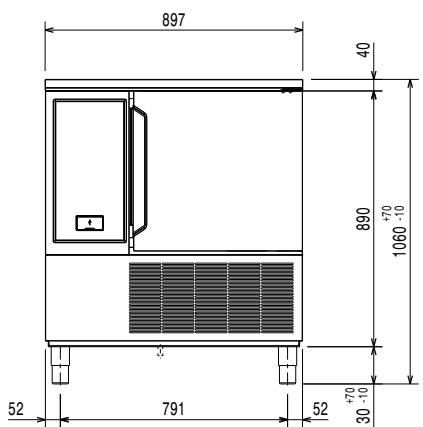
2024.07.03

**Dahil Aksesuarlar**

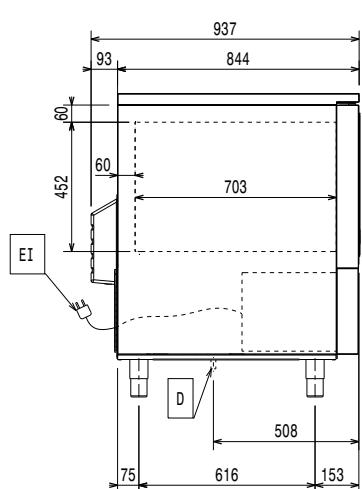
- 1 6 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için çalışma tezgahı PNC 880581
- 1 Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582

**Opsiyonel Aksesuarlar**

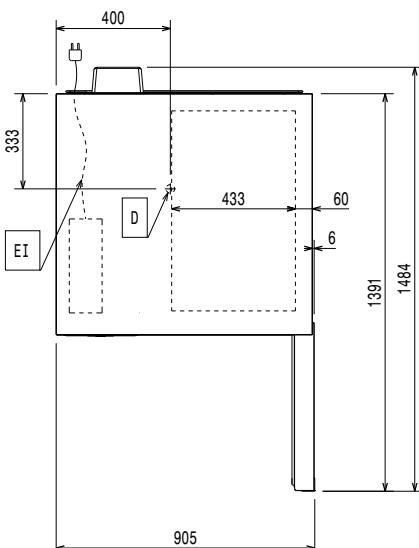
• Şok soğutucu için unlu mamül/pastacılık rılsan izgara, boyuna (600x400mm)	PNC 880294	<input type="checkbox"/>	• 6 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsı rafı, 400x600mm, tepsı aralrı 80mm (5 raflı)	PNC 922607	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu üzerine 6 GN 1/1 fırın için istifleme kiti - yükseklik 100mm	PNC 880565	<input type="checkbox"/>	• 6 & 10 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırımlı raf için araba	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Şok soğutucu dondurucu için 6 sensörlü prob	PNC 880566	<input type="checkbox"/>	• Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Şok soğutucu dondurucu için 3 tek sensörlü prob kiti	PNC 880567	<input type="checkbox"/>	• Düz kurutma tepsisi, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• 6 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için çalışma tezgahı	PNC 880581	<input type="checkbox"/>	• GN 1/1 fırınlar için kuzu için şış (12kg'ya kadar)	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob	PNC 880582	<input type="checkbox"/>	• Sıvılar için prob tutucu	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• 6 GN1/1 yeni Şok Soğutucu Dondurucu üstüne önceki seri 6GN 1/1 fırın için istifleme yükseklik 100mm	PNC 880586	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• 6 & 10 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için 5 paslanmaz çelik ray	PNC 880587	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Şok soğutucu dondurucu için flanşlı ayaklar	PNC 880589	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Fırın ile Şok Soğutucu kule uygulaması için 4 tekerlek	PNC 880676	<input type="checkbox"/>	• Çift taraflı izgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Şok soğutucu dondurucu için 4 tekerlek	PNC 881284	<input type="checkbox"/>	• Alüminyum izgara, GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik izgara, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsı, GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Bütün tavuk için bir çift izgara (İzgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• AISI 304 paslanmaz çelik izgara GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Bütün tavuk için izgara (İzgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• 28 patates için patates fırırlama aparatı, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Yapılmaz universal tava GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Fırınlar için bir çift tepsı sepeti	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• 6 yapışmaz universal tava kiti, GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık izgarası, 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• 6 yapışmaz universal tava kiti GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Bütün tavuk için izgara (İzgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• 6 yapışmaz universal tava kiti, GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Boyuna fırınlar için universal şış kiti ve 4 uzun şış	PNC 922324	<input type="checkbox"/>			
• Boyuna ve Enine fırınlar için universal şış kiti ve 6 kısa şış	PNC 922325	<input type="checkbox"/>			
• Universal şış kiti	PNC 922326	<input type="checkbox"/>			
• 4 uzun şış	PNC 922327	<input type="checkbox"/>			
• Çok amaçlı kanca	PNC 922348	<input type="checkbox"/>			
• Bütün ördek için izgara (İzgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>			
• Tekerlekli tepsı rafı, 6 GN 1/1, tepsı aralrı 65mm (dahildir)	PNC 922600	<input type="checkbox"/>			
• Tekerlekli tepsı rafı, 5 GN 1/1, tepsı aralrı 80mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>			



Ön



Yan



Üst

D = Drenaj  
 EI = Elektrik bağlantısı

**Elektrik:**
**Voltaj:** 727730 (EBFA61TE)

380-415 V/3N ph/50 Hz

2.7 kW

1 kW

Devre kesici gereklidir.

**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

Tepsi tipleri: GN 1/1;600x400;Ice Cream

**Temel bilgiler:**
**Kapı menteşeleri:** Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik: 897 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 937 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1060 mm

**Net ağırlık:** 175 kg

Ambalajlı ağırlık: 185 kg

Ambalajlı hacim: 1.28 m<sup>3</sup>
**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

Dondurma 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 tepsiler, 120/270 dakika içinde 65° ve 80°C arasındaki başlangıç sıcaklığında gerçekleştirildi.

**Sertifikalar ISO**
**ISO Standards:**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

**[NOT TRANSLATED]**
**Soğutucu gaz tipi:**

R452A

**GWP İndeksi:**

2141

**Soğutma gücü:**

2970 W

**Soğutucu gaz ağırlığı:**

1150 g

**Enerji tüketimi, döngü (soğutma):**

0.0921 kWh/kg

**Enerji tüketimi, döngü (dondurma):**

0.2253 kWh/kg

SkyLine Chills

Şok Soğutucu-Dondurucu 6GN1/1 30/30 kg

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

2024.07.03

