



SkyLine Chills Şok Soğutucu-Dondurucu 10GN2/1 100/70 kg



727740 (EBFA12E)

Skyline Chills şok soğutucu dondurucu 100/70kg, 10 GN 2/1 veya 600x400mm (29 seviye, tepsiler aralığı 30mm), dokunmatik ekran kontrollü

Özellikler

Sıra No.

- Şok soğutucu ve dondurucu. Yüksek çözünürlüklü tam dokunmatik ekran arayüzü, 30'dan fazla dil seçenekleri
- 10 GN 2/1 veya 600x400 mm tepsiler için veya her biri 5 kg'lık (165x360x125Y mm) 36 dondurma kabı
- Yükleme kapasitesi: 100 kg şok soğutma; 70 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 çeşitlilikte 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, mayalaması, yavaş mayalaması, 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).

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

Ana Özellikler

- Yüksek çözünürlüklü komple dokunmatik ekran arayüzü (30'dan fazla dil seçenekleri mevcuttur) - Renk körlüğüne uygundur.
- Şok Soğutma programı: 100 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 çeşitlilikte sahip olan 10 yemek ailesi (et, küməs hayvanları, biber, 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 işlemi 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)
 - Mayalaması
 - Yavaş Mayalaması
 - 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 organizé etmek için 16 farklı kategoride gruplandırılabilir. 16 kademeli soğutma programları da mevcuttur.
- Aynı anda 20 farklı soğutma programını yöneten, esnekliği artıran ve mükemmel sonuçlar sağlayan MultiTimer fonksiyonu. 200 MultiTimer programına kadar kaydedilebilir.
- Yüksek hassasiyetli değişken hız fan ile birlikte, kabinin özel tasarımının sayesinde soğutma/ıstıma eşitliği ve sıcaklık kontrolünde maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.
- 7 hız seviyesi 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).
- Resimler, tüm programları kişiselleştirmek için yüklenir.
- Aktivitelerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (ARTE 2.0) dayalı prob odaklı programlar için kalan tahmini süre.
- Kişiselleştirilebilir ön-soğutma ve ön-ıstıma fonksiyonları.
- Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliğidir.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmasına izin verir.
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceğini ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceğini bir ajanda olarak çalışır.
- 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.
- Çok amaçlı iç yapı 10 GN 2/1 için uygundur (30mm tepsiler aralıkları ile 29 pozisyon mevcuttur). 6 GN veya 600 x 400 mm tepsiler (30 mm tepsiler aralıkları ile 29 pozisyon) veya her biri 5 kg'lık 36 dondurma kabı (saat 125 x 165 x 360).
- +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisidir (iklim sınıfı 5).
- Soğutma modunda +90°C'den +3°C'ye veya dondurma modunda -41°C'ye kadar çalışma sıcaklığı.

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electrolux.com

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 durdurucu.
- Otomatik ıstıtmalı kapı çerçevesi.
- Su bağlantısı gereklidir. Atık su boşala bilir, ancak istege bağlı olarak bir atık kabında da toplanabilir.

Sürdürülebilirlik

- 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).
- 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 (istege bağlı aksesuar olarak temin edilebilen SkyDuo Kiti).
- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.



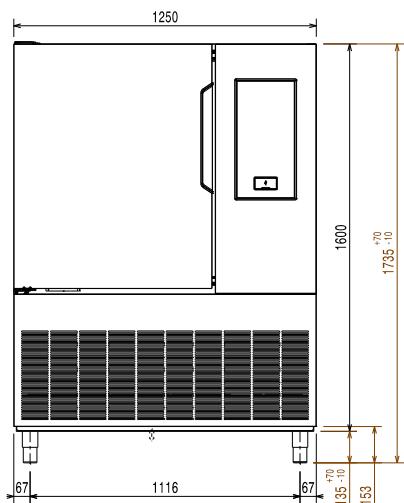
Dahil Aksesuarlar

- 1 Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582

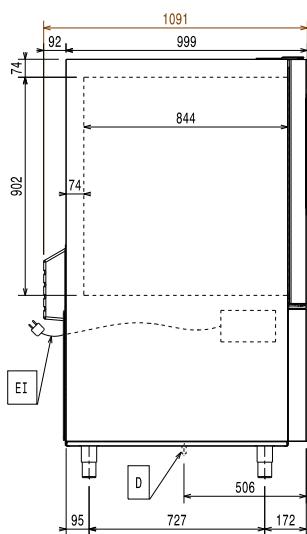
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu için unlu mamül/pastacılık rılsan izgara, boyuna (600x400mm) PNC 880294
- 10 GN 2/1 şok soğutucu dondurucu için kaydırımlı raf desteği PNC 880563
- Şok soğutucu dondurucu için 6 sensörlü prob PNC 880566
- Şok soğutucu dondurucu için 3 tek sensörlü prob kiti PNC 880567
- Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582
- 10 GN 2/1 şok soğutucu dondurucu için 5 paslanmaz çelik ray PNC 880588
- Şok soğutucu dondurucu için flanşlı ayaklar PNC 880589
- 10 GN 2/1 şok soğutucu dondurucu için 6 tekerlek PNC 881285
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik izgara, GN 1/1 PNC 922017
- Bütün tavuk için bir çift izgara (İzgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- AISI 304 paslanmaz çelik izgara GN 1/1 PNC 922062

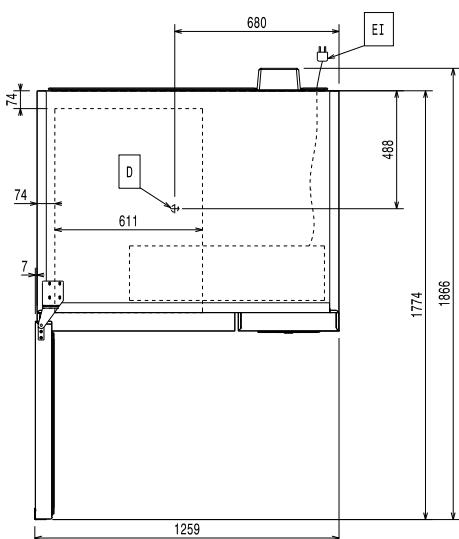
- AISI 304 paslanmaz çelik izgara GN 2/1 PNC 922076
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik izgara GN 2/1 PNC 922175
- 5 baget pişirmek için silikon kaplamalı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x38mm PNC 922189
- 4 kenarlı, delikli, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm PNC 922190
- 4 kenarlı, alüminyum unlu mamül tepsisi, 400x600x20mm PNC 922191
- Fırınlar için bir çift tepsisi sepeti PNC 922239
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık izgarası, 400x600mm PNC 922264
- Bütün tavuk için izgara (İzgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Boyuna fırınlar için universal şış kiti ve 4 uzun şış PNC 922324
- Boyuna ve Enine fırınlar için universal şış kiti ve 6 kısa şış PNC 922325
- Universal şış kiti PNC 922326
- 6 kısa şış PNC 922328
- Çok amaçlı kanca PNC 922348
- Bütün ördek için izgara (İzgara başına 8 - her biri 1,8kg), GN 1/1 PNC 922362
- Tekerlekli tepsisi rafı, 10 GN 2/1, tepsiler araları 65mm pitch (std) PNC 922603
- Tekerlekli tepsisi rafı, 8 GN 2/1, tepsiler araları 80mm PNC 922604
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/pastacılık tepsisi rafı, 400x600mm, tepsiler araları 80mm (8 rafli) PNC 922609
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırımlı raf için araba PNC 922627
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 51 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsiler araları 75mm PNC 922650
- Kurutma tepsisi, GN 1/1, H=20mm PNC 922651
- Düz kurutma tepsisi, GN 1/1 PNC 922652
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714
- Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Yapışmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Çift taraflı izgara, bir tarafi nervürlü diğer tarafi düz, GN 1/1 PNC 925003
- Alüminyum izgara, GN 1/1 PNC 925004
- 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsisi, GN 1/1 PNC 925005
- 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1 PNC 925006
- 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1 PNC 925007
- 28 patates için patates fırınlama aparatı, GN 1/1 PNC 925008
- 6 yapışmaz universal tava kiti, GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- 6 yapışmaz universal tava kiti GN 1/1, H=40mm PNC 925013
- 6 yapışmaz universal tava kiti, GN 1/1, H=60mm PNC 925014



Ön



Yan



Üst

D = Drenaj
 EI = Elektrik bağlantıları

Elektrik:
Voltaj:**727740 (EBFA12E)**

380-415 V/3N ph/50 Hz

Elektrik gücü max:

5.5 kW

Isıtma gücü:

1.9 kW

Devre kesici gereklidir.

Su:
Drenaj hattının ebadi:

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: 100 kg
 600x400;600x800;GN 2/1;

Tepsi tipleri: Dondurma
Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:	Sol
Dış boyutlar, Genişlik:	1250 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	1092 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	1735 mm
Net ağırlık:	278 kg
Ambalajlı ağırlık:	325 kg
Ambalajlı hacim:	2.92 m ³

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): 95 min
Tam yük kapasitesi (soğutma): 100 kg

Dondurma Döngü Süresi (+65°C den -18°C ye): 247 min
Tam yük kapasitesi (dondurma): 70 kg

Test, bir test odasında 30°C'de şok soğutma/dondurma için (+10°C/-18°C) 35 mm yüksekliğe 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.

[NOT TRANSLATED]

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

[NOT TRANSLATED]

Soğutucu gaz tipi:	R452A
GWP İndeksi:	2141
Soğutma gücü:	6790 W
Soğutucu gaz ağırlığı:	3000 g
Enerji tüketimi, döngü (soğutma):	0.0708 kWh/kg
Enerji tüketimi, döngü (dondurma):	0.2016 kWh/kg

SkyLine Chills

Şok Soğutucu-Dondurucu 10GN2/1 100/70 kg

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

2024.04.09

