

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

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



727740 (EBFA12E)

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

Özellikler

Sıra No.

- Yüksek çözünürlüklü tam dokunmatik ekranlı, çok dilli şok soğutucu/dondurucu.
- 10 GN 2/1 veya 600x400 tepsiler için. 21 adede kadar dondurma kabı (360x250x80mm) kapasitesi.
- Yük kapasitesi: soğutma 100 kg; dondurma 70 kg.
- OptiFlow hava dağıtım sistemi, 7 fan hız seviyesi ile maksimum performans sağlar.
- Soğutma/Dondurma modları:
 - Otomatik (10 gıda ailesi, 100'den fazla ön tanımlı çeşit),
 - Programlar (en fazla 1000 program depolanabilir ve 16 kategoriye ayrılabilir),
 - Manuel (yumuşak soğutma, sert soğutma, dondurma, bekletme, turbo soğutma ve hafif ısıtma döngüleri),
 - Uzman Döngüleri (Cruise soğutma, mayalama, gecikmeli mayalama, hızlı çözündürme, Sushi & Sashimi, Sous-Vide soğutma, dondurma, yoğurt ve çikolata).
- Özel fonksiyonlar:
 - MultiTimer soğutma/dondurma,
 - Make-it-Mine arayüz kişiselleştirme,
 - SkyHub ana sayfa özelleştirme,
 - MyPlanner ajanda,
 - SkyDuo bağlantısı SkyLine fırınlarına.
- Prob destekli döngüler için yapay zeka tabanlı kalan süre tahmini (ARTE 2.0).
- Otomatik ve manuel buz çözme ve kurutma.
- HACCP verileri, programlar ve ayarları indirmek için USB portu. Bağlantı hazır.
- 3 noktalı çoklu sensör merkez sıcaklık probu
- Tamamen paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- İç kısımlarda yuvarlatılmış köşeler.
- Dahili soğutma ünitesi.
- R452a soğutucu gaz
- +43°C ortam sıcaklığında performans garantisi (İklim sınıfı 5)

Ana Özellikler

- Şok soğutma döngüsü: +90°C'den +3°C'ye 100 kg kapasite.
- 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).
- 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 adimli 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 (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 (İklim sınıfı 5).
- Dondurma programı: 70 kg 90°C'den -41°'ye kadar
- Çok amaçlı iç yapı, gastronom kaplar, fırın tepsileri veya dondurma kapları için uygundur.

Konstrüksiyon

- 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

Onay:

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 ısıtılmalı 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

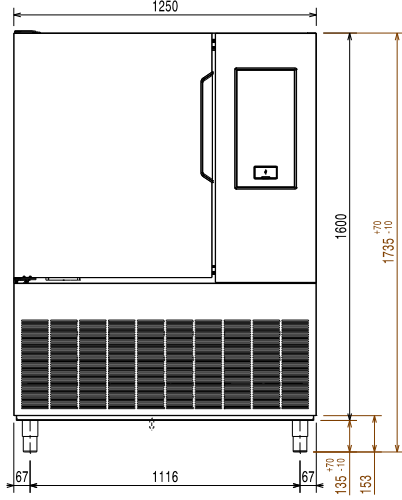
- 1 Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582

Opsiyonel Aksesuarlar

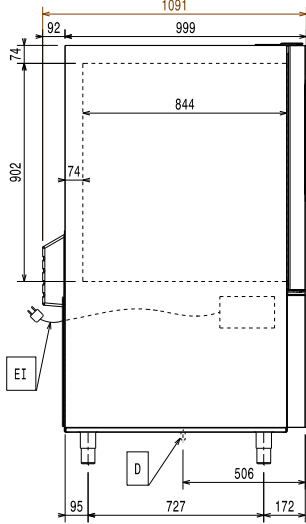
- Şok soğutucu için unlu mamül/ pastacılık ızgara, boyuna (600x400mm) PNC 880294 ☐
- 10 GN 2/1 şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf desteği PNC 880563 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 tek sensörlü prob kiti PNC 880567 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582 ☐
- 10 GN 2/1 şok 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 ızgara, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922076 ☐

- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922175 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 10 GN 2/1, tepsi araları 65mm pitch (std) PNC 922603 ☐
- Tekerlekli tepsi rafı, 8 GN 2/1, tepsi araları 80mm PNC 922604 ☐
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için tekerlekli unlu mamül/ pastacılık tepsi rafı, 400x600mm, tepsi araları 80mm (8 rafli) PNC 922609 ☐
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için kaydırmalı raf için araba PNC 922627 ☐
- 10 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için 51 tabaklı tekerlekli banket rafı, tepsi araları 75mm PNC 922650 ☐
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714 ☐

Ön

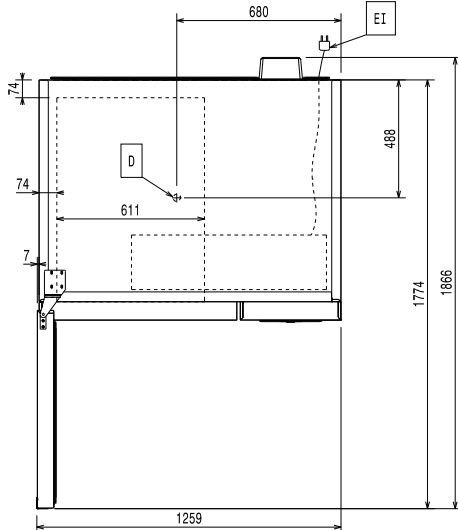


Yan



D = Drenaj
 EI = Elektrik bağlantısı

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

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

Isıtma gücü: 1.9 kW

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: 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: 1092 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 1735 mm

Net ağırlık: 278 kg

Ambalajlı ağırlık: 325 kg

Ambalajlı hacim: 2.92 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)

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

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

Sertifikalar ISO

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

Sürdürülebilirlik

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