

SkyLine Chills Şok Soğutucu-Dondurucu 20GN2/1 200/170 kg Rampalı - Uzaktan, Roll-in, demonte

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



727748 (EBFA22RDFE)

Skyline Chills şok soğutucu dondurucu 200/170kg, 20 GN 2/1 veya 600x400mm, dokunmatik ekran kontrollü, yalıtımlı zemin, rampa ve uzaktan soğutma ünitesi, demonte edilebilir (881224 Soğutma ünitesi ile sipariş edilmelidir)

Ana Özellikler

- Şok Soğutma programı: 200 kg, 90 dakikadan daha az bir sürede +90°C'den +3°C'ye.
- X-Freeze programı (+10°C ila -41°C): Her türlü yiyeceğin (çiğ, yarı veya tamamen pişmiş) dondurulması için idealdir.
- Lite-Hot programı (+40°C ila -18°C): Yumuşak ısıtma hazırlıkları 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; 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 mamüller, 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 Soğutma, en hızlı ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar (prob ile çalışır) - Hızlı Çözdürme - Sushi&Sashimi (anısakıs içermeyen yiyecekler) - Sous-vide soğutma - Dondurma - Çikolata
- Programlar modu: İsteddiğiniz zaman aynı yüksek standardı 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 artıran ve mükemmel sonuçlar sağlayan MultiTimer fonksiyonu. 200 MultiTimer programına kadar kaydedilebilir.
- 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.
- Otomatik ve manuel defrost ve kurutma.
- +43°C ortam sıcaklıklarında performans garantisi (İklim sınıfı 5).
- [NOT TRANSLATED]
- Yüksek hassasiyetli değişken hızlı fan ve havalandırma valfi ile birlikte, kabinin özel tasarımı sayesinde eşit pişirme ve sıcaklık kontrolünde- maksimum performans elde etmek için OptiFlow hava dağıtım sistemi.

Konstruksiyon

- Uzaktan soğutma ünitesi (isteğe bağlı aksesuar, ayrıca sipariş edilmelidir).
- 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 IP23'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.
- 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.

Onay:

- Kullanıcı arayüzünün tamamen kişiselleştirilmesini veya kilitlenmesini sağlayan Make-it-mine özelliği.
- SkyHub, kullanıcının anında erişimi için ana sayfadaki favori fonksiyonlarını gruplandırmasına izin verir.
- 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).
- MyPlanner, kullanıcının günlük işlerini planlayabileceği ve her bir görev için kişisel uyarılar alabileceği 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 gerektirir).
- QR-Kodunu herhangi bir mobil cihazla tarayarak kolayca erişilebilen materyalleri destekleyen eğitimler ve rehberler.
- Programın sonunda otomatik tüketim görüntüleme.

Sürdürülebilirlik



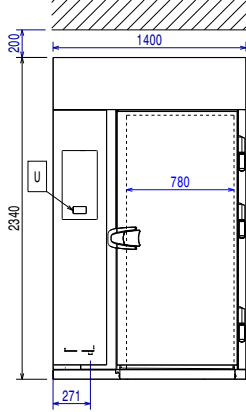
- Ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifikaya sahip insan odaklı tasarım.

Dahil Aksesuarlar

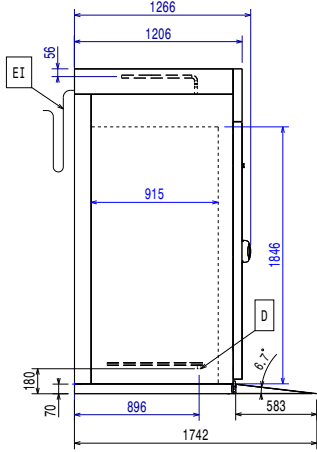
- 1 Şok soğutucu dondurucu PNC 880582 için 3 sensörlü prob

Opsiyonel Aksesuarlar

Ön

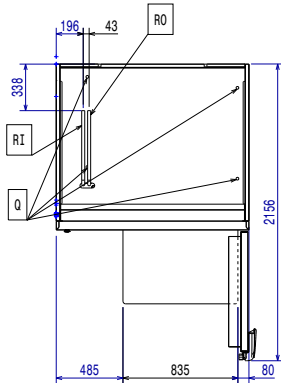


Yan



D = Drenaj
 EI = Elektrik bağlantısı
 RO = Dış ünite bağlantısı

Üst


Elektrik:

Devre kesici gerekli

Voltaj: 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Elektrik gücü max: 6.4 kW

Isıtma gücü: 6.4 kW

Su:
Drenaj hattının ebadı: 3/4"

Basınç, bar, Min: 0

Montaj:

Açıklık: Yanlarda ve arkada 5 cm.
 Lütfen ünite ile birlikte verilen ayrıntılı kurulum talimatlarına bakın ve bunları uygulayın

Kapasite:
Maksimum yükleme kapasitesi: 200 kg

Izgara sayısı/tipi: 20 (GN 2/1; 600x400)

Evye tipi ve adedi: 30 (360x250x80h)

Temel bilgiler:
Kapı menteşeleri: Sağ taraf

Dış boyutlar, Genişlik: 1400 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 1266 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 2340 mm

Net ağırlık: 220 kg

Ambalajlı ağırlık: 190 kg

Nakliye ağırlığı 2: 40 kg

Ambalajlı hacim: 4.38 m³
Soğutma verileri:

Uzaktan soğutma ünitesi gereklidir.

Not: Soğutma gücü 20 lineer mt mesafeden hesaplanmıştır.

Kondenser soğutma tipi:
Önerilen soğutma gücü*: 12650 W

Evaporasyon ısısında durum: -20 °C

Kondensasyon ısısında durum: 40 °C

Ortam ısısında durum: 30 °C

Bağlantı boruları (uzaktan)-çıkış: 12 mm

Bağlantı boruları (uzaktan)-giriş: 22 mm

Remote refrigeration unit required. Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

***Not:**
Uyumlu soğutucu gaz: R404A; R452A

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