

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

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



727757 (EBFA22RDE)

Skyline Chills şok soğutucu dondurucu 200/170kg, 20 GN 2/1 veya 600x400mm, dokunmatik ekran kontrollü 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 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 Soğutma, en hızlı ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar (prob ile çalışır) - Hızlı Çözdürme - Sushi&Sashimi (anisakis içermeyen yiyecekler) - Sous-vide soğutma - Dondurma - 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 adımlı 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.
- 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.

Onay:

- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Pas önleyici korumaya sahip 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.
- Evaporatöre temizlik için erişim sağlayan menteşeli salınlı fan paneli.
- 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.
- 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 kurası (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.
- 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.
- Sıfır Atık, şeffaflık gıda israfını en aza indirmek için faydalı ipuçları sunuyor.
Sıfır Atık:
son kullanma tarihi yaklaşan çiğ (örn: süt, yoğurt) gıdalara ikinci bir şans vermemi,
aşırı olgunlaşmış (ve genellikle satışa uygun olmadığı düşünülen) meyve/sebzelerden lezzetli yemekler yapmayı,
yiyeceklerin genellikle atılan kısımlarını (örneğin havuç kabuklarını) kullanmayı teşvik etmeyi
hedefleyen bir Otomatik tarifler kütüphanesidir.

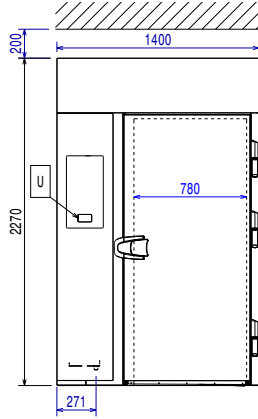
Dahil Aksesuarlar

- 1 Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582

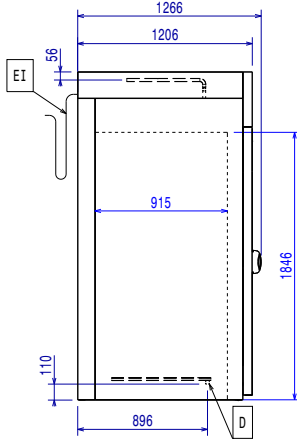
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu için unlu mamül/ pastacılık rılsan ızgara, boyuna (600x400mm) PNC 880294 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 tek sensörlü prob kiti PNC 880567 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582 ☐

- 20 GN 2/1-200 kg şok soğutucu/ dondurucu için uzaktan hava soğutma ünitesi - R452a 5mt'ye kadar boru döşeme (gaz şarjı dahil) fiyatımıza dahildir. PNC 881224 ☐
- 20 GN 2/1 şok soğutucu dondurucu için uzaktan su soğutma ünitesi - R452A PNC 881229 ☐
- Mobil kılavuz rafı 20xGN2/1 PNC 881449 ☐
- 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 ☐
- Tepsi raflı araba, 15 GN 2/1, tepsi araları 84mm PNC 922686 ☐
- 20 GN 2/1 fırınlar için kuzu için şiş (30kg'ya kadar) PNC 922711 ☐
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714 ☐
- Tepsi raflı araba, 20 GN 2/1, tepsi araları 63mm PNC 922757 ☐
- Tepsi raflı araba, 16 GN 2/1, tepsi araları 80mm PNC 922758 ☐
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 92 tabaklı banket arabası, raf araları 85 mm PNC 922760 ☐
- 20 GN 2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/ pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi araları 80mm (16 raylı) PNC 922762 ☐
- 20 GN2/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 116 tabaklı banket arabası, raf araları 66 mm PNC 922764 ☐

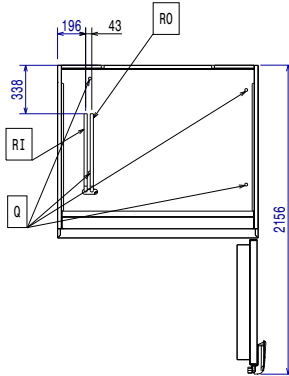


Ön



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: 2270 mm

Net ağırlık: 180 kg

Ambalajlı ağırlık: 190 kg

Nakliye ağırlığı 2: 129.2 kg

Ambalajlı hacim: 3.93 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