

SkyLine Chills Şok Soğutucu 20GN1/1 100 kg - Uzaktan

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



727822 (EBCA21RE)

Skyline Chills şok soğutucu
100kg, 20 GN 1/1 veya
600x400mm, dokunmatik
ekran kontrollü ve uzaktan
soğutma ünitesi

Ana Özellikler

- Lite-Hot döngüsü: yumuşak ısıtma gerektiren hazırlıklar için idealdir.
- Enerji tasarrufu sağlamak ve hedeflenen sıcaklığı korumak için soğutma için +3°C'de tutma, her programın sonunda otomatik olarak etkinleştirme (manuel etkinleştirme de 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, en hızlı ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar (prob ile çalışır) - Hızlı Çözdürme - Sous-vide soğutma
- 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 (ARTÉ 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).
- 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.
- 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

Onay:

contalı kapı.

- Evaporatöre temizlik için erişim sağlayan menteşeli salınlı 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.
- Yüksek yoğunluklu poliüretan izolasyon, 60 mm kalınlık, HCFC içermez.
- Sıfır Atık, şeflere gıda israfını en aza indirmek için faydalı ipuçları sunuyor.
Sıfır Atık:
son kullanma tarihi yaklaşan çiğ (örn: süt, yoğurt) gıdalara ikinci bir şans vermeyi, aşırı olgunlaşmış (ve genellikle satışa uygun olmadığı düşünülen) meyve/sebzelerden leziz yemekler yapmayı, yiyeceklerin genellikle atılan kısımlarını (örneğin havuç kabuklarını) kullanmayı teşvik etmeyi hedefleyen bir Otomatik tarifler kütüphanesidir.

Dahil Aksesuarlar

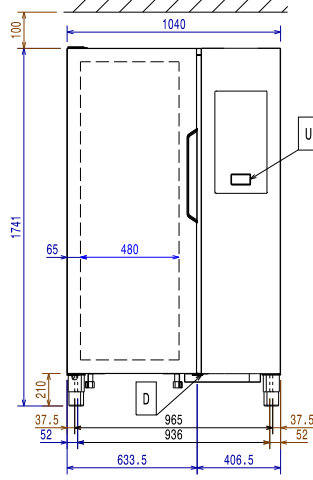
- 1 Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582

Opsiyonel Aksesuarlar

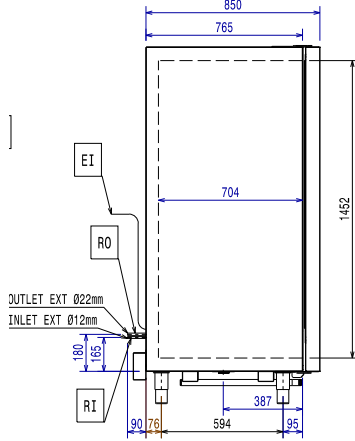
- Şok soğutucu için unlu mamül/ pastacılık ızgara, boyuna (600x400mm) PNC 880294 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 tek sensörlü prob kiti PNC 880567 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob PNC 880582 ☐

- Şok soğutucu dondurucu için flanşlı ayaklar PNC 880589 ☐
- 20 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için uzaktan hava soğutma ünitesi - R452A 5mt'ye kadar boru döşeme (gaz şarjı dahil) fiyatımıza dahildir. PNC 881223 ☐
- 20 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için uzaktan su soğutma ünitesi - R452A PNC 881228 ☐
- 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 unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Tepsi raflı araba, 15 GN 1/1, tepsi araları 84mm PNC 922683 ☐
- 20 GN 1/1 fırınlar için kuzu için şiş (30kg'ya kadar) PNC 922710 ☐
- Sıvılar için prob tutucu PNC 922714 ☐
- Mobil tepsi arabası, 20xGN1/1, tepsi araları 63 mm, tekerlekli PNC 922753 ☐
- Mobil tepsi arabası, 16xGN1/1, tepsi araları 80 mm, tekerlekli PNC 922754 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 54 tabaklı banket arabası, tabak araları 74mm PNC 922756 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için, raflı unlu mamül/ pastacılık arabası, 400x600 mm tepsiler için, tepsi araları 80mm (16 raylı) PNC 922761 ☐
- 20 GN 1/1 fırın ve şok soğutucu dondurucu için raf tutma özellikli 45 tabaklı banket arabası, tabak araları 90mm PNC 922763 ☐

Ön

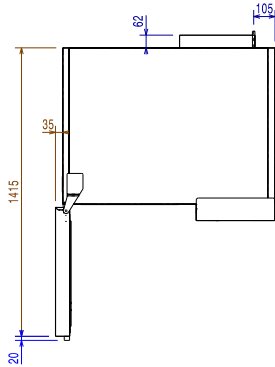


Yan



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

Üst



Elektrik:

Devre kesici gerekli

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

Elektrik gücü max: 3 kW

Isıtma gücü: 3 kW

Su:

Drenaj hattının ebadı: 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:

20 (GN 1/1; 600x400)

Evye tipi ve adedi:

20 (360x250x80h)

Temel bilgiler:

Kapı menteşeleri:

Sol

Dış boyutlar, Genişlik:

1040 mm

Dış boyutlar, Derinlik:

850 mm

Dış boyutlar, Yükseklik:

1741 mm

Net ağırlık:

200 kg

Ambalajlı ağırlık:

229 kg

Ambalajlı hacim:

2.41 m³

Soğutma verileri:

Uzaktan soğutma ünitesi gereklidir.

Not: Soğutma gücü 20 lineer mt mesafeden hesaplanmıştır.

Kondenser soğutma tipi:

Önerilen soğutma gücü*: 9480 W

Evaporasyon ısısında

durum: -20 °C

Kondensasyon ısısında

durum: 40 °C

Ortam ısısında durum:

30 °C

Bağlantı boruları (uzaktan)-

çıkış: 22 mm

Bağlantı boruları (uzaktan)-

giriş: 12 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