

SkyLine Chills

Szybko schładzarko - zamrażarka, 6 GN1/1

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



727730 (EBFA6ITE)

SkyLine szybko schładzarko
- zamrażarka, pojemność 6
GN 1/1, albo 6 blach 400 x
600 mm, z blatem górnym.
(Wydajność 30 kg / 30 kg)

Podstawowa charakterystyka

- Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (z tłumaczeniem na ponad 30 języków) - panel przyjazny dla daltonistów.
- Cykl Chłodzenia Szokowego, 30 kg z temperatury +90°C do +3°C w czasie krótszym niż 90 minut.
- Cykl szybkiego chłodzenia z automatycznymi, wstępnie ustawionymi cyklami: - Delikatne Chłodzenie (temperatura powietrza w komorze jest 0°C), idealne do delikatnej żywności i małych porcji. - Mocne Chłodzenie (temperatura powietrza w komorze jest -20°C), idealne do twardej/zbitej żywności i całych kawałków.
- Cykl szybkiego mrożenia X-Freeze (temperatura powietrza w komorze jest -41°C): idealny do mrożenia szokowego wszystkich rodzajów żywności (surowej, częściowo lub w pełni ugotowanej).
- Cykl Lite-Hot (temperatura powietrza w komorze jest do +40°C): idealny do przygotowań wymagających delikatnego podgrzewania.
- Chłodzenie Turbo: urządzenie pracuje ciągle w ustawionej temperaturze; idealne do ciągłej produkcji.
- Tryb automatyczny obejmujący 10 grup żywności (mięso, drób, ryby, sosy i zupy, warzywa, makaron/ryż, chleb, pikantne przystawki i słodkie wypieki, desery, szybkie chłodzenie napojów) z ponad 100 różnymi, pre-instalowanymi wariantami. Dzięki Fazie Automatycznego Wyczuwania (Automatic Sensing Phase) szybko schładzarka optymalizuje proces chłodzenia, stosownie do rozmiarów, ilości i rodzaju żywności w niej umieszczonej. Podgląd parametrów chłodzenia w czasie rzeczywistym. Możliwość personalizacji i zapisu do 70 wariantów na daną grupę.
- Cykle+:
 - Cykl Cruise (patent EP1716769B1) automatycznie ustawia parametry dla najszybszego i najlepszego schładzania (praca w oparciu o sondę)
 - Wyrastanie ciasta
 - Opóźnione Wyrastanie
 - Szybkie Rozmrażanie
 - Sushi&Sashimi (żywność bez Anisaki)
 - Chłodzenie Sous-vide
 - Lody
 - Jogurt
 - Czekolada
- Tryb programów: w pamięci szybko schładzarki można zapisać w do 1000 przepisów w 16 krokach, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego wysokiego standardu w dowolnym czasie. Programy można pogrupować w 16 różnych kategorii, aby lepiej zorganizować menu.
- Funkcja MultiTimer do jednoczesnego zarządzania do 20 różnymi cyklami chłodzenia, dla poprawy elastyczności oraz zapewnienia doskonałych wyników. Można zapisać do 200 programów MultiTimer.
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym chłodzeniu / grzaniu oraz dla regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory w połączeniu z wentylatorem o zmiennej prędkości i wysokiej precyzji.

APROBATA

- Wentylator z 7 poziomami prędkości. Wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek.
- 3-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności.
- Opcjonalna 6-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia dla maksymalnej precyzji i bezpieczeństwa żywności (opcjonalne wyposażenie).
- Załadowanie obrazów dla pełnej personalizacji cykli na interfejsu.
- Szacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą na bazie technologii sztucznej inteligencji (ARTE 2.0 patent US7971450B2 i powiązana rodzina).
- Personalizowane funkcje wstępnego chłodzenia i wstępnego nagrzewania.
- Automatyczne i ręczne odmrażanie i suszenie.
- Cecha „Make-it-mine” umożliwiająca pełną personalizację lub zablokowanie interfejsu użytkownika.
- SkyHub pozwala użytkownikowi na grupowanie ulubionych funkcji na stronie głównej interfejsu użytkownika.
- MyPlanner funkcjonuje jako agenda, gdzie użytkownik może zaplanować codzienną pracę oraz otrzymać spersonalizowane alarmy dla każdego zadania.
- Port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami chłodzenia oraz konfiguracji.
- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu i monitoringu HACCP (wymagane opcjonalne akcesoria).
- Materiały pomocnicze szkoleniowe i instruktażowe są łatwo dostępne po zeskanowaniu kodu QR za pomocą dowolnego urządzenia mobilnego.
- Na koniec cyklu automatyczna wizualizacja konsumpcji.
- Wielofunkcyjna konstrukcja wewnętrzna odpowiednia do pomieszczenia 6 rusztów GN 1/1 (dostępnych 12 pozycji o rozstawie 30 mm), 6 rusztów lub tac 600 x 400 mm (dostępnych 12 pozycji o rozstawie 30 mm) lub 9 mis na lody, każda po 5 kg (h 125 x 165 x 360 mm).
- Osiągi gwarantowane przy temperaturze otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5).
- Temperatura pracy w komorze jest od +90°C do -41°C w zależności od ustawionego cyklu.

Konstrukcja

- Wbudowany agregat chłodniczy.
- Przyjazne dla środowiska, gaz chłodniczy R452a.
- Zawór elektromagnetyczny do automatycznego zarządzania ciśnieniem gazu w obiegu termodynamicznym.
- Główne komponenty ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Parownik z zabezpieczeniem antykorozyjnym.
- Wodoodporne silniki i wentylator o stopniu ochrony IP54.
- Bezszerwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Wyjmowana magnetyczna uszczelka drzwiowa o higienicznym projekcie.
- Panel wentylatora mocowany na zawiasach, w celu zapewnienia dostępu do parownika w przypadku czyszczenia.
- Ogranicznik drzwiowy do utrzymania drzwi w pozycji otwarcia w fazie suszenia komory urządzenia, dla uniknięcia powstawania zapachów i bakterii.
- Automatycznie ogrzewana ramka drzwiowa.
- Przyłącze wody nie jest wymagane. Ścieki można usunąć do odpływu, lecz mogą również być zbierane w opcjonalnym pojemniku na odpady.

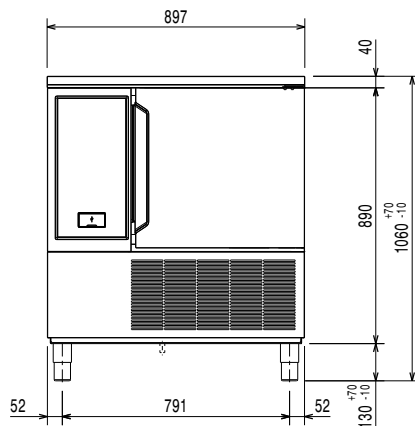
Utrzymywaność

- Utrzymywanie w temperaturze + 3 °C po cyklu szybkiego chłodzenia, lub w temperaturze - 22 °C po cyklu szybkiego mrożenia. Aktywowane automatycznie po zakończeniu każdego cyklu, dla utrzymania docelowej temperatury (ręczne włączenie jest również możliwe).
- Za pomocą SkyDuo Piec i Szybkoschładzarka są ze sobą połączone i komunikują się w celu prowadzenia użytkownika przez proces gotowania i chłodzenia (cook&chill) z zapewnieniem optymalizacji czasu i wydajności (zapytaj o konieczności opcjonalnych akcesoriów).
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności.

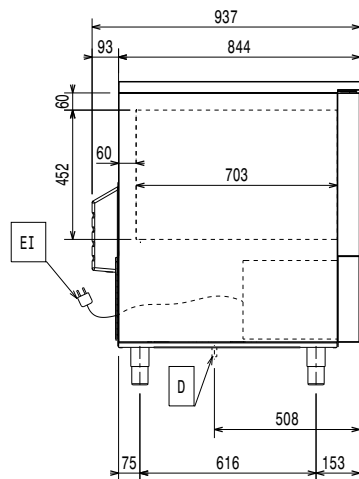
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Błat górny do szybko schładzarko-zamrażarki 6 GN 1/1 PNC 880581
- 1 x Sonda 3-punktowa do szybko schładzarko - zamrażarki PNC 880582

Przód

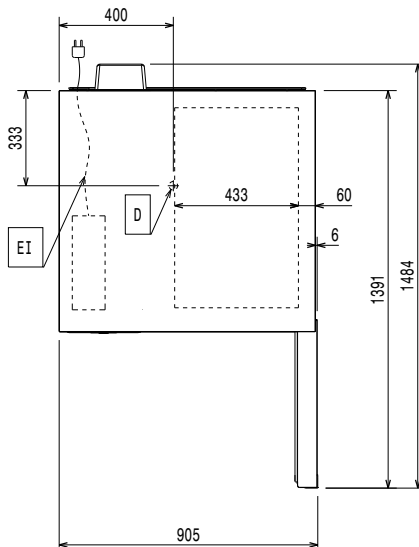


Bok



D = Odpływ
EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:
727730 (EBFA61TE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Maksymalna moc przyłączeniowa: 2.7 kW

Wymagany wyłącznik automatyczny

Woda:

Wielkość linii odpływowej: 1 1/2

Instalacja:

Odstęp: 5 cm bo bokach i z tyłu.

Należy zapoznać się ze szczegółowymi instrukcjami instalacji dostarczonymi wraz z urządzeniem i stosować się do nich.

Zdolność:

Wydajność przy maksymalnym obciążeniu: 30 kg

Typ tac: GN 1/1; 600x400; Ice Cream

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, szerokość: 897 mm

Wymiary zewnętrzne, głębokość: 937 mm

Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1060 mm

Ciężar netto: 175 kg

Ciężar wysyłkowy: 185 kg

Objętość wysyłkowa: 1.28 m³

Dane na temat chłodzenia

Wbudowana sprężarka i agregat chłodniczy.

Informacja o produkcie (Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/1095)

Czas cyklu schładzania (+65°C do +10°C): 74 min

Pełna ładowność (schładzanie): 30 kg

Czas cyklu zamrażania (+65°C do -18°C): 264 min

Pełna ładowność (zamrażanie): 30 kg

Badanie przeprowadzono w pomieszczeniu testowym o temperaturze 30°C w zakresie chłodzenia/mrożenia (+10°C/-18°C) pełnego wsadu tac o głębokości 40mm, wypełnionych purée ziemniaczanym, równomiernie rozłożonym do wysokości 35 mm, przy temperaturze początkowej wynoszącej 65° i 80°C w ciągu 120/270 minut.

[NOT TRANSLATED]

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

Dane utrzymywalności

Typ czynnika chłodniczego: R452A

Zużycie energii na cykl (schładzanie): 0.0921 kWh/kg

Zużycie energii na cykl (zamrażanie): 0.2253 kWh/kg