

**727729 (EBFA61WE)**

Шкаф шокового охлаждения и заморозки SKYLINE CHILLS 30/30 кг, 6 GN 1/1 или 600x400мм (12 уровней шагом 30мм) для башенного исполнения с сенсорной панелью управления

Характеристики

- Супер-интуитивная, простая в освоении и использовании панель управления представлена цветным сенсорным экраном высокого разрешения. Интерфейс переведен на 30 языков.
- Цикл шокового охлаждения: 30кг от +90°C до +3°C менее чем за 90 минут
- Цикл шоковой заморозки: 30кг от +90°C до -18°C менее чем за 240 минут
- Цикл Охлаждения (+10°C to -41°C) с предустановленными автоматическими программами: - Мягкое охлаждение (температура воздуха в камере 0°C) идеально для деликатных блюд и небольших порций; - Жесткое охлаждение (температура воздуха в камере -20°C), идеально для плотных продуктов и больших кусков
- Режим X-Freeze (+10°C to -41°C): идеален для шоковой заморозки любых типов продуктов (сырье, полуфабрикаты или готовые блюда).
- Цикл Lite-Hot (+40°C to -12°C): идеален для приготовления при невысоких температурах.
- Режим Хранения автоматически активируется по окончании каждого цикла. Также может быть включен вручную. Это позволяет экономично расходовать электроэнергию и поддерживать заданную температуру продукта. Хранение при шоковом охлаждении при +3°C, при шоковой заморозке -22°C.
- Режим Турбо: шкаф шокового охлаждения работает постоянно, поддерживая заданную температуру. Идеален для потокового производства.
- Блок Автоматических программ включает 10 типов блюд (мясо, птица, рыба, соусы и супы, овощи, макаронные изделия/рис, соленая и сладкая выпечка, хлеб, десерт, напитки) и более 100 разнообразных предустановленных программ, которые также можно настроить по своему желанию и добавить по 70 вариантов к каждому типу блюд. Автоматические программы позволяют оптимизировать процесс приготовления в соответствии с размером, количеством и типом продуктов. На экране панели управления будут отображены заданные и фактические параметры.
- Цикл+ (ЦиклПлюс): - Цикл Круиз, используя показания термощупа, автоматически устанавливает параметры наиболее быстрого и эффективного охлаждения; - Расстойка; - Отложенная Расстойка; - Быстрая Разморозка; - Sushi&Sashimi; - Су-вид; - Мороженное; - Йогурт; - Шоколад
- Программный режим: сохраните до 1000 собственных рецептов, которые можно будет воспроизвести в любой момент. Рецепт можно сгруппировать в 16 категорий для более удобной организации меню. Доступны программы на 16 этапов.
- Мультитаймер позволяет управлять одновременно 20 различными циклами, оптимизируя процесс и обеспечивая отличные результаты охлаждения. Вы можете сохранить до 200 Мультитаймеров.
- OptiFlow - система распределения воздуха, позволяющая достичь превосходные результаты равномерности охлаждения/нагрева и контроля температуры благодаря специальной конструкции камеры печи, безупречной работе высокоточного

Одобрено _____

- вентилятора с переменной скоростью.
- Вентилятор имеет 7 скоростей от 300 до 1500 об/мин и обратное вращение для обеспечения оптимальной равномерности. При открытии двери вентилятор останавливается менее чем за 5 секунд.
- 3-точечный термощуп для максимальной точности и безопасности продукта.
- 6-точечный термощуп для максимальной точности и безопасности продукта (дополнительная опция).
- Возможность загрузить фотографии блюд для персональных программ
- Алгоритм оценки остаточного времени для циклов с использованием термощупа (ARTE 2.0) дает возможность более легкого планирования работы на кухне
- Настраиваемые функции предварительного охлаждения или нагрева камеры
- Программа автоматической и ручной оттайки и сушки.
- Функция МояСтраница позволяет настроить быстрый вызов часто используемых программ и защитить настройки паролем.
- Вы можете настроить быстрый вызов часто используемых программ сгруппировав их на странице SkyPlan
- Календарь помогает распланировать ежедневные задачи и настроить персональные оповещения по каждой задаче.
- Система SkyDuo объединяет Пароконвектомат и Шкаф шокового охлаждения и заморозки, позволяя им коммуницировать и давать оператору пошаговые инструкции по всему процессу Cook&Chill, оптимизируя время и эффективность. Достаточно ввести программу на одном из аппаратов, другой получит задание автоматически. SkyDuo активируется с помощью SkyDuo Kit (опция по запросу).
- Порт USB предназначен для выгрузки данных HACCP, переноса программ охлаждения и конфигураций.
- Подготовлен для подключения к системе Connectivity, которая даст вам доступ для контроля и управления собственным оборудованием удаленно и с любого смарт-устройства. HACCP мониторинг, рабочее состояние, отработанные циклы, создание и перенос программ. (Для подключения требуется дополнительный аксессуар)
- Обучающие видео и инструкции можно легко получить, сосканировав QR-Code с панели управления любым мобильным устройством.
- Автоматическая визуализация потребления в конце цикла.
- Многофункциональная внутренняя структура на 6 противней GN1/1 или 600 x 400 мм (12 позиций шагом 30 мм) или 9 лотков для мороженого по 5 кг каждый (125 (В) x 165 x 360 мм)
- Башенная установка возможна при помощи стыковочного набора.
- Производительность гарантирована при температуре окружающей среды до +43°C (Климатический класс 5).
- [NOT TRANSLATED]

Конструкция

- Пароконвектомат SkyLine PremiumS стал первым, удостоенным 4 звездного сертификата по эргономике ERGOCERT. Эргономичный пароконвектомат означает сокращение времени отгулов по болезни в среднем на 75% и увеличения производительности вашего бизнеса на 25%.
- Встроенный холодильный агрегат.
- Экологически безопасный: содержит хладагент R452a.
- Электромагнитный клапан автоматически управляет давлением газа в термодинамическом контуре.
- Основные компоненты изготовлены из нержавеющей стали марки 304 AISI.
- Испаритель с противокоррозийным покрытием.

- Индекс водоупорности IP54 для мотора и вентилятора.
- Бесшовная гигиеничная внутренняя камера с закругленными углами для легкой чистки.
- Съемный магнитный дверной уплотнитель, который легко мыть благодаря особой форме
- Аспирационная панель установлена на шарниры, что дает легкий доступ для мытья испарителя.
- Стопор двери для проветривания камеры и предотвращения формирования запахов.
- Автоматический подогрев рамы двери.
- Подключение к воде не требуется. Использованную воду можно слить в дренаж, а также собрать в контейнер для отходов (опция)

Стандартная комплектация

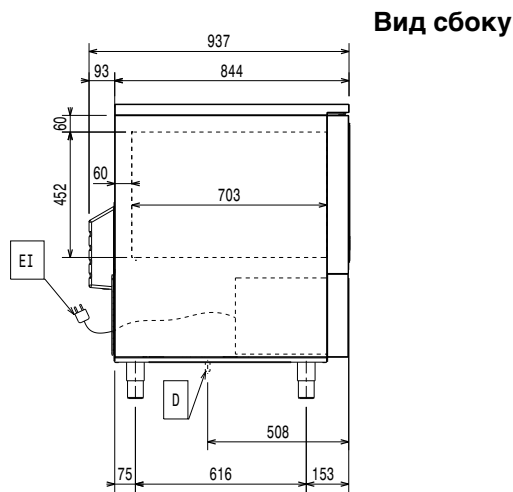
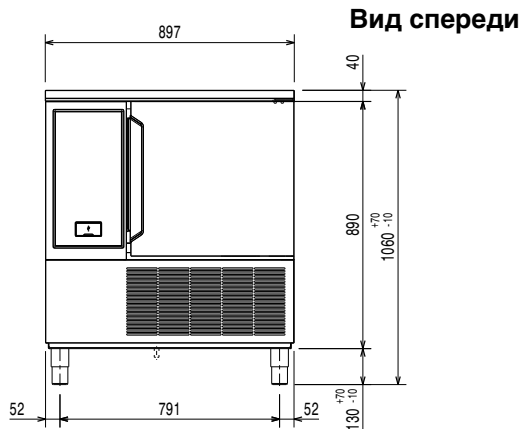
- 1 шт. - Комплект для башенной установки пароконвектомата AOS 6 GN 1/1 на SKYLINE CHILLS 6 GN 1/1 - H=100MM PNC 880565
- 1 шт. - 3-сенсорный термощуп для SKYLINE CHILLS PNC 880582

Опции

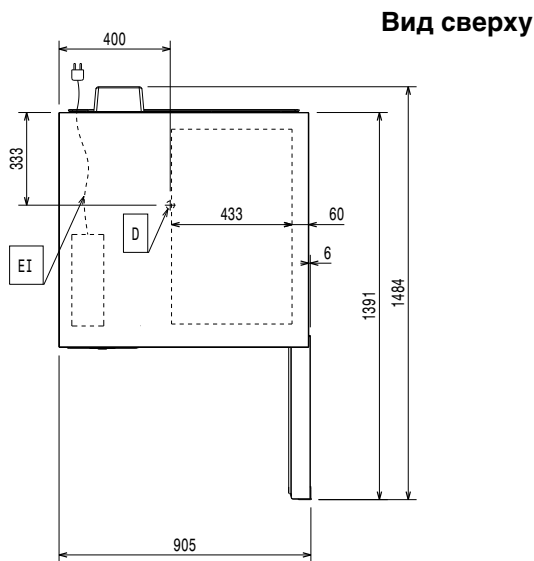
- Решетка для выпечки 600x400 мм к аппаратам скоростного охлаждения, LW PNC 880294
- Комплект для башенной установки пароконвектомата AOS 6 GN 1/1 на SKYLINE CHILLS 6 GN 1/1 - H=100MM PNC 880565
- 6-сенсорный термощуп для SKYLINE CHILLS PNC 880566
- Набор из трёх 1-сенсорных термощупов для SKYLINE CHILLS PNC 880567
- Верхняя панель для для SKYLINE CHILLS 6 GN 1/1 PNC 880581
- 3-сенсорный термощуп для SKYLINE CHILLS PNC 880582
- Комплект для башенной установки пароконвектомата SKYLINE 6 GN 1/1 на SKYLINE CHILLS 6 GN 1/1 - 100MM PNC 880586
- Набор из 5 направляющих, н/с, для SKYLINE CHILLS 6-10 GN 1/1 PNC 880587
- Комплект опорных ножек (с фланцами) для SKYLINE CHILLS PNC 880589
- Пара решеток GN 1/1, н/сталь AISI 304 PNC 922017
- Пара решеток GN 1/1 для целых цыплят (8 шт. на решетку) PNC 922036
- Решетка GN 1/1, н/сталь AISI 304 PNC 922062
- Решетка GN 1/2 для целых цыплят (4 шт. по 1,2 кг на решетку) PNC 922086
- Комплект HACCP EKIS PNC 922166
- Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38) PNC 922189
- Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20) PNC 922190
- Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20) PNC 922191
- 2 корзины для жарки к печам PNC 922239
- Пекарская решетка, 400x600 мм, н/сталь AISI 304 PNC 922264
- Решетка 1/1GN для 8 цыплят (1,2 кг каждый) PNC 922266
- Комплект из универсальной рамкешашлычницы и 4 длинных шампуров PNC 922324
- Комплект из универсальной рамкешашлычницы и 6 коротких шампуров PNC 922325

- Универсальная рамка-шашлычница PNC 922326
- 4 длинных шампура PNC 922327
- Крюк универсальный PNC 922348
- Решетка 1/1GN для 8 уток (1,8 кг каждая) PNC 922362
- Вкатная структура на колесах 6 GN 1/1 - шаг 65MM PNC 922600
- Вкатная структура на колесах 5 GN 1/1 - шаг 80MM PNC 922606
- Вкатная структура пекарская на колесах, 5 уровней 400X600MM (6 GN 1/1) - шаг 80MM PNC 922607
- Тележка для вкатной структуры для SKYLINE Cook&Chill 6&10 GN 1/1 PNC 922626
- Противень для дегидратации - GN 1/1 H=20мм PNC 922651
- Противень для дегидратации - плоский PNC 922652
- Роутер SKYDUO PNC 922697
- Спица для ягненка или молочного поросенка (до 12 кг) для пароконвектомата SKYLINE GN 1/1 PNC 922709
- Держатель супа (для жидких продуктов) PNC 922714

- Противень GN 1/1=20мм с антипригарным покрытием PNC 925000
- Противень GN 1/1=40мм с антипригарным покрытием PNC 925001
- Противень GN 1/1=60мм с антипригарным покрытием PNC 925002
- Пластина-гриль GN 1/1 для печей PNC 925003
- Решетка-гриль GN 1/1 для печей PNC 925004
- Противень GN 1/1 на 8 яиц PNC 925005
- Пекарский лист GN 1/1 плоский с двумя боковыми краями PNC 925006
- Противень GN 1/1 для выпечки 4 багетов PNC 925007
- Решетка GN 1/1 для картофеля PNC 925008
- Противень GN 1/2=20мм с антипригарным покрытием PNC 925009
- Противень GN 1/2=40мм с антипригарным покрытием PNC 925010
- Противень GN 1/2=60мм с антипригарным покрытием PNC 925011
- Набор из 6 противней GN 1/1=20мм с антипригарным покрытием PNC 925012
- Набор из 6 противней GN 1/1=40мм с антипригарным покрытием PNC 925013
- Набор из 6 противней GN 1/1=60мм с антипригарным покрытием PNC 925014



D = Дренаж
EI = Вход эл. кабеля



Электрика

Электропитание:
727729 (EBFA61WE) 380-415 V/3N ph/50 Гц
Подключаемая мощность: 2.7 кВт
[NOT TRANSLATED] 1 kW
Circuit breaker required

Вода

Диаметр дренажной линии: 1"1/2

Установка:

Clearance: 5 cm on sides and back.
Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Вместимость:

Максимальный объем: 30 кг
Контейнеры: 600x400;GN 1/1;Ice Cream

Основная информация

[NOT TRANSLATED]
Габариты, ширина: 897 мм
Габариты, высота: 1020 мм
Габариты, глубина: 937 мм
Вес нетто: 170 кг
Вес брутто: 200 кг
Объем: 1.2 м³

Холодильный агрегат

Built-in Compressor and Refrigeration Unit
Хладагент: R452A
Охлаждающая способность: 2970 W
Для температуры испарителя: -20 °C
Количество хладагента: 1150 g
[NOT TRANSLATED] Air

Характеристики (Регламент Комиссии ЕС 2015/1095)

Энергопотребление за цикл (охлаждение): 0.0921 kWh/kg
Время цикла охлаждения (с +65°C до +10°C): 74 min
Максимальная загрузка при охлаждении: 30 кг
Энергопотребление за цикл (заморозка): 0.2253 kWh/kg
Время цикла заморозки (с +65°C до -18°C): 264 min
Максимальная загрузка при заморозке: 30 кг
Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10°C/-18°C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.