

SkyLine Chills Blast Chiller-Freezer 20GN1/1 100/85 kg - Remote

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


727743 (EBFA2IRE)

Skyline Chills Abatidor/
Congelador 100 / 85kg, 20
GN 1/1 o 600x400mm con
control de pantalla táctil
para grupo remoto (Puerta
con bisagras a la izquierda:
código 727909)

Descripción

Artículo No.

Abatidor/ Congelador con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje

- Para GN, 400x600 o carros de banquetes.
- Capacidad de carga: enfriamiento de 100 kg. congelar 85 kg
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento.
- Modos de refrigeración / congelación: automático (10 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 programas se pueden almacenar y organizar en 16 categorías diferentes); Manual (enfriamiento suave, enfriamiento intenso, congelación, mantenimiento, turbo enfriamiento y ciclos de calor); Ciclos de especialistas (enfriamiento de cruceros, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de sous-vide, helados)
- Funciones especiales: refrigeración / congelación MultiTimer, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a los hornos SkyLine
- Estimación del tiempo restante para ciclos controlados por sondas basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0)
- Descongelación y secado automático y manual
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones
- Conectividad lista
- Sonda de temperatura de núcleo de sensor múltiple de 3 puntos
- Construcción de acero inoxidable en todo
- Esquinas redondeadas internas.
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- Gas refrigerante R452a
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 ° C (clase climática 5)
- Compatible con los hornos Electrolux, Zanussi y Rational

Características técnicas

- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Ciclo de abatimiento rápido: 100 kg desde +90 °C hasta +3 °C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de abatimiento rápido: 85 kg desde 90 °C hasta -18 °C en menos de cuatro horas.
- Ciclo de enfriamiento (+ 10 °C a -41 °C) con ciclos predeterminados automáticos: - Refrigeración suave (temperatura del aire de 0 °C), ideal para alimentos delicados y porciones pequeñas. - Refrigeración dura (temperatura del aire -20 °C), ideal para alimentos sólidos y piezas enteras.
- Ciclo X-Freeze (+ 10 °C a -41 °C): ideal para la congelación rápida de todo tipo de alimentos (crudos, a media cocción o completamente cocidos).
- Ciclo Lite-Hot (+ 40 °C a -18 °C): ideal para preparaciones de calentamiento suaves.
- Manteniéndose a +3 °C para enfriar o -22 °C para congelar, se activa automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura deseada (la activación manual también es posible).
- Enfriamiento turbo: la enfriadora funciona continuamente a la temperatura deseada; Ideal para la producción continua.
- El modo automático incluye 10 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, salsas y sopas, verduras, pasta / arroz, pan, panadería salada y dulce, postre, enfriamiento rápido de bebidas) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el abatidor optimiza el proceso de enfriamiento según el tamaño, la cantidad y el tipo de alimento cargado para lograr el resultado seleccionado. Visión general en tiempo real de los parámetros de enfriamiento. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 70 variantes por familia.
- Cycles +: - Cruise Chilling establece automáticamente los parámetros para el enfriamiento más rápido y mejor (funciona por sonda) - Descongelación rápida - Sushi & Sashimi (comida libre de anisakis) - Sous-vide chilling - Helado - Chocolate
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 programas en la memoria del enfriador, para recrear exactamente el mismo estándar alto en cualquier momento. Los programas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de enfriamiento de 16 pasos también disponibles.
- Función MultiTimer para gestionar hasta 20 ciclos de enfriamiento diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- El sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento en refrigeración / calefacción y control de temperatura, gracias a un diseño especial de la cámara combinado con un ventilador de velocidad variable de alta precisión.
- 3 sensores, sonda multisensor de temperatura

Aprobación: _____

mide la temperatura exacta garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión.

- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).
- Posibilidad de subir fotos o imágenes para los iconos, para personalización completa de ciclos.
- Estimación del tiempo restante para ciclos dirigidos por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0) para una planificación más sencilla de las actividades.
- Función de pre-enfriamiento personalizable.
- Desescarche y secado automático.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- SkyHub le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- Con SkyDuo, horno y abatidor se conectan entre sí y se comunican para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento, optimizando el tiempo y la eficiencia (el kit SkyDuo está disponible como accesorio opcional).
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas del abatidor y configuraciones fáciles de usar.
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de + 43 °C (clase climática 5).

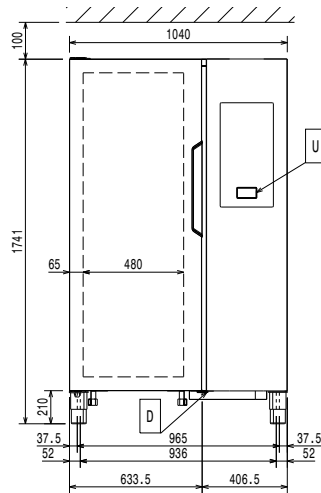
Construcción

- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Unidad de refrigeración remota (accesorio opcional).
- Respetuoso con el medio ambiente: R452a como gas refrigerante.
- Válvula solenoide para gestionar automáticamente la presión del gas en el circuito termodinámico.
- Componentes principales en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Motores y ventilador protegidos a prueba de agua IP23.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Junta magnética desmontable con diseño higiénico.
- Panel abisagrado de ventilación para el acceso al evaporador para la limpieza.
- Tope de la puerta para mantener la puerta abierta y evitar la formación de malos olores.
- Marco de la puerta con calefacción automática.
- No se requieren conexiones de agua. Las aguas residuales se pueden colocar en el desagüe, pero también se pueden recolectar en un contenedor de desechos opcional.

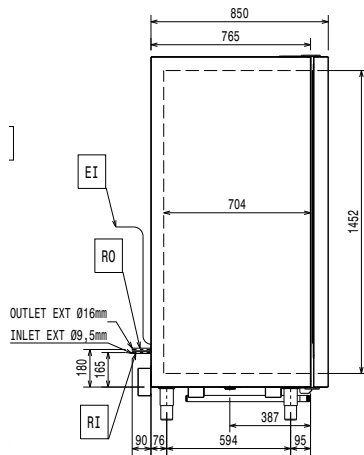
accesorios incluidos



Alzado

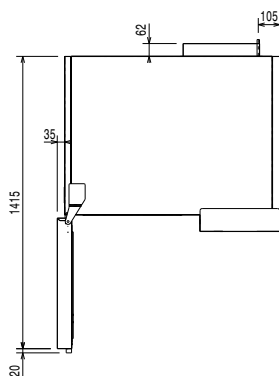


Lateral



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica
 RO = Conexión de unidad remota

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
727743 (EBFA21RE)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia instalada:	3 kW
Poder de calefacción:	3 kW
Circuit breaker required	

Agua

Tamaño de la línea de desagüe:	1/2"
---------------------------------------	------

Instalación

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

Capacidad

Máxima capacidad de carga:	100 kg
Tipo de bandejas	GN 1/1

Info

Bisagras de la puerta	
Dimensiones externas, ancho	1040 mm
Dimensiones externas, alto	1741 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Peso neto	200 kg
Peso del paquete	230 kg
Volumen del paquete	2.41 m ³

Datos de Refrigeración

Remote refrigeration unit required.

Tipo de refrigerante:	
Potencia de refrigeración sugerida*:	9480 W
Condición a la temperatura de evaporación:	-20 °C
Condición a la temperatura de condensación:	40 °C
Condición a la temperatura ambiente:	30 °C
Tubos de conexión (remota)	
- Salida:	16 mm
Tubos de conexión (remota)	
- Entrada:	9.5 mm

Refrigeration power calculated at a distance of linear 20mt.