

SkyLine Chills

SkyLine Chills Abatidor/Congelador 200/170KG 20 GN 2/1 - Con aislante en el suelo y rampa - Grupo Re

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #


727747 (EBFA22RFE)

Skyline Chills Abatidor/
Congelador 200 / 170kg, 20
GN 2/1 o 600x400mm con
control de pantalla táctil,
suelo aislado, rampa, para
grupo remoto

Descripción

Artículo No.

Congelador rápido con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje

- Para carros GN, 400x600 o banquetes.
- Capacidad de carga: enfriamiento 200 kg; congelación 170 kg
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento.
- Modos de enfriamiento / congelación: Automático (10 familias de alimentos con más de 100 variantes diferentes preinstaladas); Programas (se pueden almacenar y organizar un máximo de 1000 programas en 16 categorías diferentes); Manual (enfriamiento suave, enfriamiento duro, congelación, mantenimiento, turbo enfriamiento y ciclos de calentamiento ligero); Ciclos especializados (enfriamiento de cruce, descongelación rápida, sushi y sashimi, enfriamiento de Sous-Vide, helado)
- Funciones especiales: enfriamiento / congelación MultiTimer, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a hornos SkyLine
- Estimación del tiempo restante para ciclos controlados por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE 2.0)
- Descongelación y secado automático y manual.
- Puerto USB para descargar datos, programas y configuraciones de HACCP. Conectividad lista
- Sonda de temperatura central multisensor 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)
- Entregado con piso aislado con rampa de acceso
- Compatible con 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: 70 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 la mitad 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 Cycle establece automáticamente los parámetros para el enfriamiento más rápido y mejor (funciona con la sonda) - Prueba - Prueba retrasada - Descongelación rápida - Sushi y Sashimi (alimentos sin anisakis) - Chill Sous-vide - Helado - Yogur - 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).
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Funciones de pre-enfriamiento y precalentamiento personalizables
- 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.
- Descarche y secado automático.
- Make-it-mine 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.
- Comunicación automática SkyDuo: Horno y Abatidor para guiar al usuario a través del proceso de cocción y enfriamiento mediante la creación de un ambiente controlado y seguro para optimizar el tiempo y la eficiencia (Kit SkyDuo disponible como accesorio opcional).
- MyPlanner funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- 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 el ser humano con certificación de 4 estrellas para ergonomía y usabilidad.
- Unidad de refrigeración remota (se requiere 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 IP54.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Junta magnética desmontable con diseño higiénico.
- Panel abatible del ventilador para acceder al evaporador para su limpieza.
- Marco de la puerta con calefacción automática.

Accesorios incluidos

- 1 de - NOT TRANSLATED - PNC 880582

Accesorios opcionales

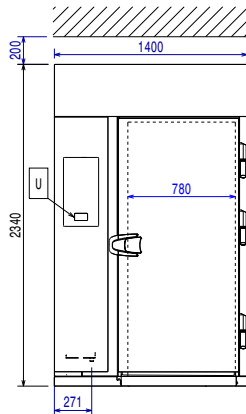
- Rejilla de pastelería rilsan (400x600mm) para abatidores/congeladores lengthwise PNC 880294 ☐
- Estructura interna móvil 2/1GN PNC 881449 ☐
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN PNC 922017 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ☐
- Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63mm PNC 922044 ☐
- Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 80 mm PNC 922046 ☐
- Carro con estructura para banquetes de 92 platos (paso 85mm) para horno 20x2/1GN PNC 922055 ☐
- Carro con estructura de pastelería (400x600) para air-o-system 20GN2/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922069 ☐
- Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN PNC 922175 ☐
- Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) PNC 922189 ☐
- Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) PNC 922190 ☐
- Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20) PNC 922191 ☐
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239 ☐
- Rejilla en acero inoxidable para pastelería 400x600 mm, AISI 304 PNC 922264 ☐
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) PNC 922266 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 4 espetones largos PNC 922324 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos PNC 922325 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326 ☐
- 6 espetones cortos (para el soporte 922326) PNC 922328 ☐
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM PNC 925000 ☐
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM PNC 925001 ☐
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM PNC 925002 ☐
- PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS PNC 925003 ☐
- PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1 PNC 925004 ☐
- PLANCHA PARA 8 HUEVOS FRITOS GN 1/1 PNC 925005 ☐
- BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BORDES GN1/1 PNC 925006 ☐
- BANDEJA PARA BAGUETTES GN 1/1 PNC 925007 ☐
- REJILLA PARA 28 PATATAS-HORNOS GN1/1 PNC 925008 ☐



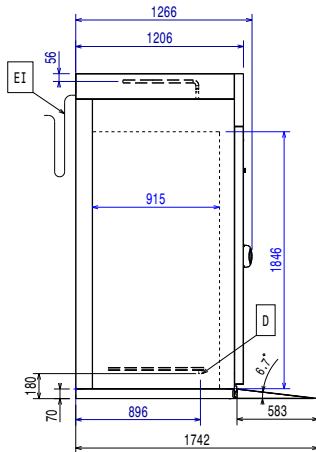
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine Chills
SkyLine Chills Abatidor/Congelador 200/170KG
20 GN 2/1 - Con aislante en el suelo y rampa -
Grupo Re

Alzado

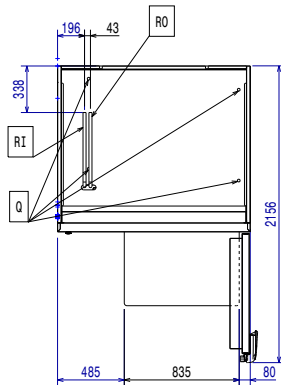


Lateral



D = desagüe
EI = conexión eléctrica
RO = conexión de unidad remota

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje
727747 (EBFA22RFE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia instalada: 6.4 kW
Poder de calefacción: 6.4 kW
Se requiere disyuntor

Agua

Tamaño de la línea de desagüe: 3/4"

Instalación

5 cm en los lados y el posterior

Despeje:

Consulte y siga las instrucciones detalladas de instalación proporcionadas con la unidad.

Capacidad

Máxima capacidad de carga: 200 kg
Tipo de bandejas 600x400;GN 2/1

Info

Dimensiones externas, ancho 1400 mm
Dimensiones externas, alto 2340 mm
Dimensiones externas, fondo 1266 mm
Peso neto 438 kg
Peso del paquete 472 kg
Volumen del paquete 4.92 m³

Datos de Refrigeración

Se requiere unidad de refrigeración remota.

Tipo de refrigerante: R452A

Nota: potencia de refrigeración calculada a una distancia de 20 mt lineales.



SkyLine Chills
SkyLine Chills Abatidor/Congelador 200/170KG 20 GN 2/1 - Con
aislante en el suelo y rampa - Grupo Re
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso