

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #
aia "



727734 (EBFA11UE)

Skyline Chill S : cellule mixte 50/50kg, 10 GN 1/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, avec lampe ÚV

Description courte

Repère No.

Cellule de refroidissement rapide et congélation avec interface à écran tactile haute résolution et multilinque

- Pour 10 bacs GN 1/1 ou 600x400 mm
- Capacité de charae: refroidissement 50 kg; congélation 50 kg
- Jusqu'à 18 bassins de crème glacée de 5 kg (165x360x125h mm)
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre une performance maximale avec 7
- Modes de refroidissement / congélation: Automatique (10 familles de produits alimentaires avec plus de 100 variantes différentes préinstallées); Programmes (un maximum de 1000 programmes peuvent être stockés et organisés dans 16 catégories différentes); Manuel (refroidissement doux, refroidissement dur, congélation, maintien, refroidissement par turbo et cycles à basse température); Cycles spécialisés (refroidissement de la croisière, pousse, pousse différée, décongélation rapide, sushis et sashimis, refroidissement sous vide, glaces, yaourts et chocolat)
- Fonctions spéciales: Refroidissement / congélation MultiTimer, Make-it-Mine pour personnaliser l'interface, SkyHub pour personnaliser la page d'accueil, agenda MyPlanner, connexion SkyDuo aux fours SkyLine
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde basés sur des techniques d'intelligence artificielle (ARTE 2.0)
- Dégivrage et séchage automatiques et manuels
- lampe UV pour cycle de stérilisation
- Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et les paramètres software Connectivité OnE prête
- Sonde de température centrale multi-capteurs à 3 points
- Construction en acier inoxydable
- Coins arrondis internes
- Groupe de réfrigération intégré
- Gaz réfrigérant R452a
- Performances garanties à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement : 50 kg de +90 °C à +3 °C en moins de 90 minutes.
- Cycle X-Freeze (+10 ° C à -41 ° C): idéal pour la surgélation rapide de tous types d'aliments (crus, mi-cuits ou complètement cuits).
- Cycle Lite-Hot (+ 40 ° C à -18 ° C): idéal pour les préparations à réchauffer doucement.
- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production
- Mode automatique comprenant 10 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, sauces et soupes, légumes, pâtes / riz, pain, produits de boulangerie salés et sucrés, desserts, boissons à refroidissement rapide) avec plus de 100 variantes différentes pré-installées. Grâce à la phase de détection automatique, la cellule de refroidissement rapide optimise le processus de refroidissement en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé afin d'obtenir le résultat souhaité. Apercu en temps réel des paramètres de refroidissement. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
- Cycles +: Cruise Chilling définit automatiquement les paramètres pour le refroidissement le plus rapide et le meilleur (avec la sonde) - Pousse Vérification différée - Décongélation rapide - Sushi & Sashimi (aliments sans anišaki) - Chill Sous-vide Crème glacée - Yaourt - Chocolat
- Mode Programmes : jusque 1000 programmes peuvent être stockés dans la mémoire de la cellule. Les programmes peuvent être regroupés en 16 catégories différentes afin de mieux organiser le menu. Le refroidissement est possible sur 16 phases.
- La fonction MultiTimer permet de gérer jusqu'à 20 cycles de refroidissement différents en même temps, ce qui améliore la flexibilité et garantit d'excellents résultats. jusqu'à 200 programmes MultiTimer peuvent etre enregistrés.
- OptiFlow air distribution system to achieve maximum performance in chilling/heating eveness and temperature control thanks to a special design of the chamber combined with high precision variable speed fan.
- Ventilateur à 7 vitesses. Le ventilateur s'arrête automatiquement en moins de 5 secondes lorsque la porte s'ouvre.
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire.
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 6 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire maximale (accessoire en option).
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0) pour une planification plus facile des activités.
- Fonctions de pré-refroidissement et de préchauffage personnalisables.
- Dégivrage, séchage et stérilisation, automatiques et manuels avec lampes UV.
- La structure interne polyvalente convient pour 10 grilles GN 1/1 (29 positions disponibles au pas de







30 mm), 10 grilles ou plateaux de 600 x 400 mm (29 positions disponibles au pas de 30 mm) ou 18 bassins de crème glacée de 5 kg (h 125 x 165 x 360).

- Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).
- [NOTTRANSLATED]

Construction

- Groupe logé
- Electrovanne pour gérer automatiquement la pression de gaz dans le circuit thermodynamique.
- Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Moteurs et ventilateurs étanches IP54.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte à joint magnétique amovible et au design hygiénique.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- Structure de porte chauffée automatiquement.

TIT_UI Data Management

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont téléchargées pour une personnalisation complète des cycles.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- SkyHub permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- MyPlanner fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier son travail quotidien, mensuel, ou annuel et recevoir des alertes personnalisées pour chaque
- Avec SkyDuo, le four et la cellule de refroidissement rapide travaillent ensemble. Ils sont connectés et communiquent afin de guider l'utilisateur dans le processus de cuisson et de refroidissement, en optimisant le temps et l'efficacité (kit SkyDuo disponible en accessoire optionnel).
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de refroidissement et configurer des paramètrages.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.

TIT_Sustainability



- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- Maintien automatique en température à +3 °C à la fin de chaque cycle.

Accessoires inclus

 1 X Sonde 3 points pour cellule mixte PNC 880582

Accessoires en ontion

Accessoires en option			
• Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte	PNC	880294	
• Support guides sur roulettes	PNC	880564	
Sonde 6 points pour cellule mixte	PNC	880566	
SkyLine			
 Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine 	PNC	880567	
 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 	PNC	880582	
 Set de 5 glissières en acier inoxydable pour cellule 30&50 kg 	PNC	880587	
 4 pieds articulés pour cellule 	PNC	880589	
• 4 roues pour cellules de refroidissement			
• Paire de grilles inox GN 1/1		922017	
• Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg		922036	
par poulet), GN 1/1	1110	722000	
• Grille inox GN 1/1	PNC	922062	
 Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 	PNC	922086	
 Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baquettes 	PNC	922189	
 Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles 	PNC	922190	
 Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles 	PNC	922191	
 Paire de panier de cuisson pour four 		922239	$\overline{\Box}$
• Grille inox 600x400		922264	
• Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet),		922266	
GN 1/1			
 Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur 	PNC	922324	
 Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur 	PNC	922325	
Grille à brochette universelle	PNC	922326	
• 4 brochettes longues	PNC	922327	
Crochet de cuisson multi usage		922348	
Grille pour 8 canards (1,8kg par		922362	
volailles), GN 1/1	1110	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
 Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) 	PNC	922601	
• Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm	PNC	922602	
Structure mobile avec roulettes 8	PNC	922608	
niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN1/1			
• Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1	PNC	922626	
Structure banquet mobile avec	PNC	922648	
roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm			
• Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm	PNC	922649	
 Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 	PNC	922651	
 Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 	PNC	922652	
Crochet pour agneau et cochon jusque 12kg, pour four GN 1/1			ū









Porte sonde pour liquides Diagnos de princer politique de CN	PNC 922714	
 Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm 	PNC 925000	ч
 Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm 	PNC 925001	
 Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm 	PNC 925002	
 Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 	PNC 925003	
 Grille aluminium, GN 1/1 	PNC 925004	
 Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1 	PNC 925005	
• Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1	PNC 925006	
• Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	
• Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre	PNC 925008	
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	
 Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=20mm 	PNC 925012	
 Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=40mm 	PNC 925013	
 Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm 	PNC 925014	







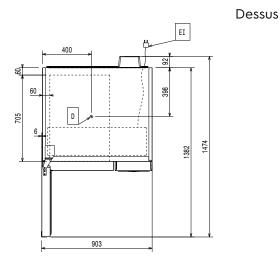




895 9 20 73 791 52

939 902 ΕI D 151

Vidanae Connexion électrique



Électrique

Voltage :

727734 (EBFA11UE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement 4.15 kW 1.9 kW Puissance de chauffage :

Circuit breaker required

Eau

Avant

Côté

Dimension évacuation 1"1/2

Installation

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

Capacité

Capacité maxi de chargement : 50 kg

Type de chariot GN 1/1;600x400;Ice Cream

Informations générales

Ferrage porte:

Largeur extérieure 895 mm Profondeur extérieure 939 mm 1731 mm Hauteur extérieure 233 kg Poids net: Poids brut : 241 kg Volume brut : 1.98 m³

Nb/type de grilles 10 - GN 1/1; 600x400 Nb et type de bacs : 14 / 360x250x80h

Données de refroidissement

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Puissance frigorifique à une

-20 °C température d'évaporation de : [NOT TRANSLATED] Puissance frigorifique suggérée 0 W

Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

Temps de refroidissement (+65°

C à +10°C): 69 min

Capacité de chargement (refroidissement):

50 kg

Temps de congélation (+65°C à

-18°C):

245 min

Capacité de chargement

50 kg (congélation):

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.

Certifications ISO

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

Durabilité

Type de fluide réfrigérant : R452A **GWP Index:** 4220 W Puissance frigorifique : Poids de fluide réfrigérant : 2000 g

Temps de refroidissement (+65°

C à +10°C) 0.0798 kWh/kg

Consommation d'énergie, cycle

de congélation: 0.2253 kWh/kg

> SkyLine ChillS Cellule mixte 10GN1/1 50/50 kg avec lampe UV





