

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA#	



727751 (EBFA221RDE)

Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 2 X 20 GN 1/1 ou 600x400mm, écran tactile, démontée, GAD

Description courte

Repère No.

Cellule de refroidissement rapide et congélation avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue.

- Pour 2 chariots GN, 400x600 ou banquets.
- Capacité de charge: refroidissement 200 kg; congélation 170 kg.
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre des performances maximales.
- 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 parturbo et cycles à basse température); Cycles spécialisés (réfrigération des croisières, décongélation rapide, sushis et sashimis, réfrigération sous vide, glaces).
- 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.
- 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 à distance (accessoire optionnel).
- Gaz réfrigérant R452a.
- Performances garanties à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).
- Livrée démontée.
- Compatible avec les fours Electrolux, Zanussi et Rational.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement rapide: 200 kg de + 90 ° C à + 3 ° C en moins de 90 minutes.
- Cycle de réfrigération (+10 ° C à -41 ° C) avec cycles de préréglage automatiques: Réfrigération douce (température de l'air 0 ° C), idéale pour les aliments délicats et les petites portions. Réfrigération dure (air -20 ° C), idéal pour les aliments solides et les morceaux entiers.
- 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 en continu.
- 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. Aperçu en temps réel des paramètres de refroidissement. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
- Cycles+:
 - Cruise adapate automatiquement son cycle de refroidissement en fonction du produit présent (fonctionne avec la sonde à coeur)
 - Décongélation rapide
 - Sushi&Sashimi (élimine l'anisakis)
 - Refroidissement sous-vide
 - Cycle conservation Crème glacée
- 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.
- 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.
- Dégivrage et séchage, automatiques et manuels.
- Performance garantie à des températures





ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5).

- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow : système optimisé de distribution d'air pour obtenir des performances maximales en termes d'uniformité de refroidissement/chauffe et de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.

Construction

- Groupe froid à distance (accessoire optionnel).
- 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 avec indice de protection
- 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.
- 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.
- 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).
- MyPlanner fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier son travail quotidien, mensuel, ou annuel et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- 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
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Visualisation automatique des consommations en fin de

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.
- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire.
- Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :
- donner une seconde vie aux aliments crus proches de leur date de péremption (ex : du lait au yaourt)
- obtenir des plats authentiques et savoureux à partir de fruits/ légumes trop mûrs (généralement considérés comme impropres à la vente)

promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).

Accessoires inclus

• 1 X Sonde 3 points pour cellule mixte PNC 880582 SkyLine

Accessoires en option

_	recessories en option			
•	Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte	PNC	880294	
•	Sonde 6 points pour cellule mixte SkyLine	PNC	880566	
•	Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine	PNC	880567	
•	Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine	PNC	880582	
•	Groupe à distance à eau, pour cellule 10 GN1/1 - R452A	PNC	881225	
•	Structure mobile GN2/1 à associer au chariot 880017	PNC	881449	
•	Paire de grilles inox GN 1/1	PNC	922017	
•	Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1	PNC	922036	
•	Grille inox GN 1/1	PNC	922062	
•	Grille inox GN 2/1	PNC	922076	
•	Paire de grilles inox GN 2/1	PNC	922175	
•	Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes	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	PNC	922239	
•	Grille inox 600x400	PNC	922264	
•	Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1	PNC	922266	
•	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 courtes	PNC	922328	
•	Crochet de cuisson multi usage	PNC	922348	
•	Grille pour 8 canards (1,8kg par volailles), GN 1/1	PNC	922362	
•	Couverture thermique pour chariot 20 GN 2/1	PNC	922367	
•	Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1	PNC	922651	
•	Plaque de déshydratation plate, GN 1/1			
•	Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm	PNC	922686	
•	Crochet pour agneau et cochon jusque 30kg, pour four 20 GN 2/1	PNC	922711	
	Porte sonde pour liquides		922714	
•	Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm	PNC	922757	
•	Trolley with tray rack, 16 GN 2/1, 80mm pitch	PNC	922758	







SkyLine ChillS Cellule mixte 2x20GN1/1 200/170 kg, Groupe à dist. Démontée

• Structure banquet mobile avec

de 85 mm

roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas

PNC 922760



CHARIOT 16 NIVEAUX 600X400 AU PAS DE 80 MM POUR FOUR 20 GN2/1	PNC 922762	
Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm	PNC 922764	
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	
 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	
 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	

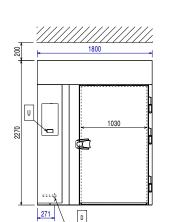


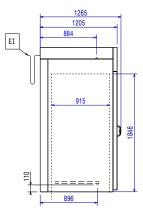








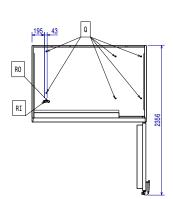




Vidange ΕI Connexion électrique Raccordement groupe à

distance

WIC Raccordement eau froide



Électrique

Voltage:

Avant

Côté

Dessus

727751 (EBFA221RDE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 7.44 kW Puissance de chauffage : 7.4 kW

Circuit breaker required

Eau

Dimension évacuation 3/4"

Installation

Clearance: 5 cm on sides and back. Please see and follow detailed installation instructions

provided with the unit

Capacité

Capacité maxi de

chargement: 200 kg

GN 1/1;GN 2/1;600x400;Ice

Type de chariot Cream

Informations générales

Ferrage porte :

Largeur extérieure 1800 mm Profondeur extérieure 1266 mm Hauteur extérieure 2270 mm Poids net: 220 kg Poids brut : 120 kg [NOT TRANSLATED] 220 kg Volume brut : 3.93 m³

Nb/type de grilles 40 - GN 1/1; 600x400 Nb et type de bacs : 30 / 360x250x80h

Données de refroidissement

Remote refrigeration unit required.

[NOT TRANSLATED] R404A; R452A

[NOT TRANSLATED] air

Puissance frigorifique

12650 W suggérée

Condition à la température

d'évaporation: -20 °C

Condition à la température

40 °C de condensation:

Condition à la température

30 °C ambiante

Tuyaux de raccordement (à

distance) - sortie: 12 mm

Tuyaux de raccordement (à

distance) - entrée: 22 mm

Note: refrigeration power calculated at a distance of 20

linear mt.

Certifications ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO

ISO Standards: 45001; ISO 50001



