

SkyLine Chills

Cellule mixte 20GN2/1 150/120 kg

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


727762 (EBFA22LE)

 Skyline Chill S : cellule mixte
 150/120kg, 20 GN 2/1 ou
 600x400mm, écran tactile

Description courte

Repère No.

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

- Pour chariots GN, 400x600 ou banquettes.
- Capacité de charge: refroidissement 150 kg; congélation 120 kg
- Système de distribution d'air OptiFlow pour atteindre des performances maximales
- Modes de congélation: Automatique (10 familles d'aliments 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, dégel 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 intégré
- Gaz réfrigérant R452a
- Performance garantie à des températures ambiantes de + 43 ° C (classe climatique 5)
- Compatible avec les fours Electrolux, Zanussi et Rational.

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement rapide: 150 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.
- Maintien automatique en température à +3 ° C à la fin de chaque cycle.
- 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 adapte 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. jusq'à 200 programmes MultiTimer peuvent être enregistrés.
- Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points pour une précision maximale et la sécurité alimentaire.
- 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).
- Un raccordement à l'eau est requis pour l'unité de condensation refroidie à l'eau intégrée.
- [NOT TRANSLATED]
- OptiFlow : système optimisé de distribution d'air pour obtenir des performances maximales en

APPROBATION:

termes d'uniformité de refroidissement/chauffe et de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.

comme impropres à la vente)
promouvoir l'utilisation d'aliments généralement jetés (ex. : pelures de carottes).

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 avec indice de protection IP23.
- 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.

Interface utilisateur et gestion des données

- 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 paramètres.
- 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.

Développement durable

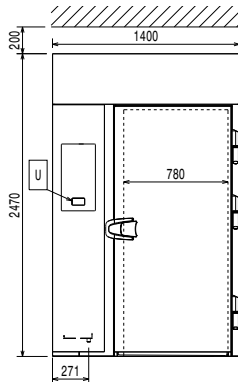


- Conception centrée sur l'utilisateur avec certification 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation.
- Zero Waste fournit aux chefs des conseils utiles pour minimiser le gaspillage alimentaire. Zero Waste est une bibliothèque de recettes automatiques qui a pour objectif de :
 - donner une 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

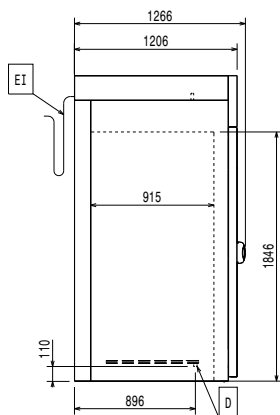
Accessoires inclus

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

Avant

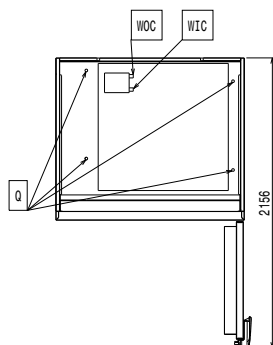


Côté



CWII = Raccordement eau froide
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 WIC = Raccordement eau froide

Dessus



Électrique

Circuit breaker required

Voltage : 380-415 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement 8 kW

Puissance de chauffage : 5.85 kW

Eau

Dimension évacuation 3/4"

Pression, bar, min: 2.5

Installation

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacité

Capacité maxi de chargement : 150 kg

Nb/type de grilles 20 (GN 2/1; 600x400)

Nb et type de bacs : 30 (360x250x80h)

Informations générales

Ferrage porte :

Largeur extérieure 1400 mm

Profondeur extérieure 1266 mm

Hauteur extérieure 2470 mm

Poids net : 420 kg

Poids brut : 558 kg

Volume brut : 5.39 m³

Données de refroidissement

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Puissance frigorifique à une température d'évaporation de : -10 °C

French Type de refroidissement du condenseur Water

Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

Temps de refroidissement (+65°C à +10°C): 97 min

Capacité de chargement (refroidissement): 150 kg

Temps de congélation (+65°C à -18°C): 258 min

Capacité de chargement (congélation): 120 kg

Information produit (en conformité avec la réglementation EU 2015/109)

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

Durabilité

Type de fluide réfrigérant : R452A

GWP Index: 2141

Puissance frigorifique : 8070 W

Poids de fluide réfrigérant : 2300 g

Poids de fluide réfrigérant :	2300 g
Temps de refroidissement (+65°C à +10° C)	0.0737 kWh/kg
Consommation d'énergie, cycle de congélation:	0.2332 kWh/kg